

Menú Victoria

Ostra

Mango, jengibre, Yuzu, sésamo negro crujiente

Vieira

Marinada en lima, verduras encurtidas, mayonesa de Yuzu, pasta de ají amarillo

Foie y Anguila

Queso cremoso de Uga, crumble de gofio, manzana Granny Smith

Verduras de Temporada

Tallarín de nabo, queso de gofio, caldo reducido de garbanzo

Caballa

Curada en sal de cilantro, semillas de tomate, mostaza, mojo de cilantro, caldo cítrico

Pato Barbarie

Magret, puré de bubango e hinojo, helado de Marba Barrica

Flores y Cítricos

Flor de azahar, rosas, cítricos, vodka

Jocoti

Sorbete de frambuesa-tomate, queso crujiente de finca de Uga, cremoso de yogur de cabra, albahaca

Sensaciones

Chocolate, maní, plátano, coco

69€ por persona

39€ por persona maridaje de 5 vinos

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición, Nuestro personal estará encantado de asistirle

IGIC Incluido

Menú Donaire

Foie y Anguila

Queso cremoso de Uga, crumble de gofio, manzana Granny Smith 25€

Huevo

A baja temperatura, puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, pan de cristal con higo, trufa 20€

* * * * *

Cherne Encebollado

Ajo negro, polvo de aceitunas verdes, caviar de aceite de albahaca 35€

Costilla Adobada

Costilla de Angus, puré de coliflor tostado, almendra marcona garrapiñada en pimentón 40€

* * * * *

Mango Thai

Cremoso Lactée, mango confitado en jengibre y chile, citronela, lichi, cilantro 10€

Versiones del Cacao

Esponjoso de cobertura al 70%, cremoso dulcex, brownie, helado de grue 12€

	Pensión Media/ Completa
59€ por persona por 6 platos	40€
55€ por persona por 5 platos	35€
50€ por persona por 4 platos	30€
45€ por persona por 3 platos	25€

35€ por persona maridaje de 4 vinos

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición, Nuestro personal estará encantado de asistirle

IGIC Incluido