

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 dulcey, brownie,
helado de grue 12€

59€ por persona por 6 platos

55€ por persona por 5 platos

50€ por persona por 4 platos

45€ por persona por 3 platos

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

Donaire Menu

Foie & Eel

Cream cheese from Uga, crumble of gofio, Apple Granny Smith 25€

Egg

Slow cooked egg, mashed potatoes, boletus and micuit velouté,
crystal bread with fig, truffle 20€

* * * * *

Cherne with Onions

Black garlic, green olive powder, basil oil caviar 35€

Marinated Rib

Angus rib, roasted cauliflower purée,
caramel coated marcona almonds with paprika 40€

* * * * *

Mango Thai

Creamy Lactée, confit of mango with ginger and chili,
citronella, lychee, coriander 10€

Versions of Cacao

Sponge cake at 70% pure chocolate, dulcify blond cream, brownie,
cocoa nib ice cream 12€

59€ per person for 6 courses

55€ per person for 5 courses

50€ per person for 4 courses

45€ per person for 3 courses

35€ per person wine tasting of 4 wines

If you require we have an allergen guide for each of our dishes at your disposal.
Our staff will be delighted to assist you.

Tax included