

FOIE GRAS “MI-CUIT”

Higos asados y mermelada, pimienta de Java

MERLUZA SALVAJE

Marmoleado con tinta de calamar, variación de maíz “arto gorria”,
Kumquat confitado, salsa Blanquette con limón

FILETE DE VACUNO

Asado, patatas fundentes y en espuma,
Puerros en compota, jugo de ajedrea

QUESOS

De caserío madurados, ensalada de brotes tiernos

COSECHA DE OTOÑO

Crema ligera a la castaña, merengue soufflé, mermelada limón,
Helado castaña y whisky bourbon

(Servido hasta las 13h30 y hasta las 21h30)

- 79 € -