

MENÚ DE TEMPORADA DE SIETE PASOS + MARIDAJE

Empezamos

Cucurucho de foie y
mango y de atún piquillo

Matrimonio de croqueta de ibérico
y croqueta rústica de bacalao

Gyozas de pato con salsa Hoisin

Tartar de vieiras sobre crema de
guisantes

Condado de Haza crianza
DO Ribera del Duero

Continuamos

Txipirón en su tinta con su
guarnición de gambas cristal

Tataki de atún rojo con salteado de habas de soja y setas

Steak tartar de solomillo cortado a
cuchillo con tostas de pan de cristal

Sorbete de mojito

Café y trufa

Abregal Albariño

