

# Menú Degustación

Manzana verde – bayas de saúco

Malas hierbas

Sesos de cordero – caviar

Hoja de albahaca – anguila – agua de guindilla

Servicio de pan

Pera – abedul

Calabacín – uva – vinagrera

Aceituna verde a la brasa – salazones

Alcachofa – faisán – eucalipto

Cebolla tierna – pie de cerdo – raíz de regaliz

Cococha de merluza – eneldo – ajo en conserva

Paloma – algarroba – café

Melón – heno

Levadura – flor de sauco

Queso de oveja latxa

Caqui – zanahoria – rosas

Pino – enebro – mucílago de berro

Espárrago verde, té de roca, alubia blanca, apio y hierba recién cortada

75 € (IVA incluido) / persona

Selección de vinos de nuestra bodega 29 €

Los menús pueden sufrir cambios en función del mercado

Menú por mesa completa

