



MENÚ

CARPACCIO DE COLA BLANCA MADURADO EN ACEITE DE OLIVA

TOSTA CRUJIENTE DE PASTA WONTON CON TARTAR
DE LOMO NEGRO Y GUACAMOLE LIGERAMENTE
ALIÑADO CON ACEITE DE TRUFA

TATAKI DE TARANTELO MACERADO EN SOJA
CON ACEITE SISHIMI Y UVAS DE MAR

PINCHITO DE MORMO A LA PARRILLA, MARINADO
EN SALSA DE RAS-EL-HANOUT

SOLOMILLO DE ATÚN SOASADO CON SALSA
DE CURRY ROJO Y COCO

TOCINO DE CIELO

No incluye bebida

– 49€ –



MENÚ

CARPACCIO DE PALADAR DE ATÚN ALIÑADO
CON PIPIRRANA GADITANA

TOSTA DE LOMO NEGRO CON CREMA DE TRUFA
Y VIRUTAS DE FOIE

SASHIMI DE SOLOMILLO MADURADO
EN ACEITE CON MAYO DE AJI PANCA

AJO BLANCO DE PIÑA CON TARTAR DE TARANTELO
Y TRUFA DE VERANO

TACO DE LOMO BLANCO CONFITADO
CON SALSA DE COLÁGENO

MASCARPONE CON TIERRA DE OREO Y PETA ZETA

No incluye bebida

– 45€ –