

## *Menú degustación*



### *Entrantes*

*Flor de alcachofas con parmentier de patata  
Tartar de chuleta sobre pan tostado  
Pulpo en tempura con langostinos y holandesa*

### *Para saborear*

*Paletilla de cabrito muy melosa con panaderas y lecherillas*

### *Para disfrutar*

*Profiteroles rellenos de bayleís con chocolate*

*Pan, vino crianza, agua y café*

*PRECIO= 68€/ Persona IVA incluido*

*(Mínimo dos personas)  
(Siempre mesas completas)*

*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A  
LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE  
SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL*

## *Tasting menu*



### *Sarters*

*Artichoke flower confit with parmentier and ham  
Aged beef tartare on bread toast and egg yolk  
Octopus in Tempura with grilled prawns and hollandese  
sauce*

### *For tasting*

*Goatling confit with baked potatoes and Lamb  
sweetbread*

### *To enjoy*

*Profiteroles stuffed with baileys cream and chocolate*

*Bread, crianza wine, water and coffee*

*PRICE= 68 € / person TAX included*

*(Two people minimum)  
(Full tables always)*

*YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION  
RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF*