

Menú Degustación Noche

degustación de seis pasos

Empezamos por un aperitivo del Chef

SARDINA AL CUBO,
con dashi de mojo y encurtidos



ARROZ CREMOSO DE CARRILLERA,
reducción de sus jugos y morro crujiente



LANGOSTINO EN TEMPURA
casera, jugo de cigala, salsa romesco y perlas cítricas (2und)



LASCAS DE ENTRECOT DE VACA
con sal maldon y pimientos del Padrón



Terminamos con un toque dulce...

CREMOSO DE CHOCOLATE
con pipas saladas y AOVE



BODEGA D.O. Aragón
Incluye agua, pan y vino

35€
IVA INCLUIDO
Menú max 20 pax