

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Selección Royal Caviar Icone

Ostra de la Bretaña, chupito de vodka Grey Goose

Ajoblanco

Uvas frescas, rábanos, tuile de coral,
chipirones con relleno vegetariano

'Risotto' de Trigo

al manchego curado, trufas de verano

Lomo de Atún Rojo

Anchoas de Cantabria, salsa a la vizcaína,
bimi salvaje & ajo negro iraní

o

Tournedos de Ternera Gallega

mantequilla de anchoa del Cantábrico,
patatas Pont Neuf confitadas al pato, pack choi estofado

Tabla de Quesos

Selección de Bernard Mure-Ravaud
(Campeón Mundial Quesero & Mejor Artesano de Francia)

Tarta de Santiago a la Tia Maria

Nata de granja montada, helado de bergamota
& almendra tostada

Petits Fours

98€

Por favor informe a su camarero si padece alguna alergia alimentaria.

TASTING MENU

Royal Caviar Icone Selection
Brittany Oyster, Grey Goose vodka shot

Ajoblanco

Fresh grapes, radish, coral tuile,
baby squid with vegetarian stuffing

Wheat 'Risotto'

Cured Manchego, summer truffles

Red Tuna Loin

Cantabrian anchovies, Biscay sauce,
wild bimi & Iranian black garlic

o

Galician Beef Tournedos

Cantabrian anchovy butter,
duck-candied Pont Neuf potatoes, stewed pack choy

Cheese Platter

Selected by Bernard Mure-Ravaud
(World Champion Cheesemonger)

Tia Maria 'Santiago' Cake

Whipped farm cream, bergamot ice cream
& toasted almonds

Petits Fours

98€

Please inform your server of any food-related allergies.