



Ostra “Speciale Utah Beach Normandia” con salsa ponzu
Steak tartar y Caviar Asetra “Russian Sturgeon”
Ventresca de atún “Toro” con jamón Ibérico de Bellota
...
Consomé de pularda y trufa “Tuber Melanosporum”
...
Vieira, cremoso de erizo y huevas de salmón de Alaska
...
Rodaballo salvaje sobre arroz cremoso de almejas
...
Solomillo de Rubia Gallega con parmentier trufada
...
Infusión de cítricos con sorbete de mandarina
...
Semiesfera de chocolate y avellana
...
Turrón, café y barquillos
Uvas de la suerte

VINOS

Blanco: Joseph Drouhin Vaudon Chablis A.O.C Bourgogne
Tinto: PSI “Dominio de Pingus” D.O Ribera del Duero
Champagne: Pierre Gimonet Blanc de Blancs

120€ iva incluido

Copas y música hasta las 3.00h
Reserva 100% por adelantado

**En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comúniquelo a nuestro personal*

