

Menú:

Entrante:

- * Milhojas con salteado de setas, confitura de berenjena, queso Brie y All-i-oli de ajo negro.

Pescado:

- * Dorada con piel de bacon, espárragos verdes y reducción de Oporto.

Carne:

- * Pollo campero relleno de ciruelas con cebolla confitada y pure de castañas.

Postre:

- * Espuma de queso con coulis de frutos rojos y masa cigarette.

*Precio del Menú: 41 euros/pers.

Servicio de Pan: 1,90 euro/pers.

Bebidas no incluidas

Menú:

Starter:

- * Puffpastry with sautéed mushrooms, aubergine jam, Brie cheese and black garlic All-i-oli.

Fish:

- * Gilthead bream with bacon skin, green asparagus and Port wine reduction.

Meat:

- * Free-range chicken stuffed with plums with confit onion and chestnut puree.

Dessert:

- * Cheese foam with red fruit coulis and cigarette dough.

*Precio del Menú: 41 euros/pers.

Servicio de Pan: 1,90 euro/pers.

Bebidas no incluidas

Menú:

Vorspeise:

- * Blätterteig mit sautierten Pilzen, Auberginenmarmelade, Brie Käse und schwarzem Knoblauch All-i-oli..

Fisch:

- * Goldbrasse mit Speckmantel, grünem Spargel und Portwein Reduction.

Fleisch:

- * Freilandhuhn gefüllt mit Pflaumen mit Confitzwiebeln und Kastanienpüree..

Dessert:

- * Käseschaum mit roten Fruchtcoulis und Zigarrettenteig..

*Precio del Menú: 41 euros/pers.

Servicio de Pan: 1,90 euro/pers.

Bebidas no incluidas