

En invierno no hay tal abrigo como estofado y buen vino

(Menú 30 de enero de 2020)



Menú degustación

Crema de calabacín y queso

Maiale tonnato

Tartaletas de zorza y huevo de codorniz

Mofongo de camarones

Canelón de consomé con carrillada



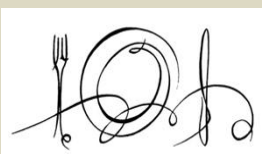
Postre principal

Savarín al ron con muselina de frambuesa, helado de yogur y esterificación de cacao



Mignardises

Trufas de chocolate y tocinito de cielo



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.