



DEGUSTACIÓN

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons

Cangrejo Softshell crujiente en cogollo con verduras de temporada y ponzu de maracuyá

Ostra acevichada con perlas de ponzu, cebolla morada, lima y maíz tostado

PAELLA DE MARISCO DEL MEDITERRÁNEO con gamba roja, cigala, almejas y mejillones

Pimientos del piquillo rellenos de meloso de ternera, langostinos y setas

DEL MAR

Suprema de salmón en taco con lechuga, pimientos, tomate, jalapeños, aguacate, crème fraîche y aliño cítrico

DE LA TIERRA

Pan bao de rabo de toro con verduras encurtidas, germinados de la huerta, cacahuets cantonés y salsa teriyaki

POSTRES

Ganache de chocolate blanco con crema de mango, fruta de la pasión y twist de oreo

Sorbete de apio fresco y lima

MARIDAJE

Cava: Cava artesanal Masía Salat brut nature (Macabeo y Parellada)

Blanco: Anais (Moscatel y Malvasía de Sitges; DO. Penedés)

Rosado: Ermita Rosé (Pinot Noir; DO. Penedés)

Tinto: Luis Cañas Joven (Tempranillo y Viura; DO. Rioja)

Pan de cristal con tomate, agua y café incluidos

79,50 €
IVA Incluido