

MENÚ DEGUSTACIÓN SABORES DE VERANO

TAPITAS

Strudel de algas

Mejillones de roca en escabeche de cerveza

Airbag de mojama con cremoso de almendras

Cornete de mayonesa de huevo frito con patatas

Condesa de foie gras

Coca-pizza de caballa con albahaca

Croqueta de suquet de pulpo

MENÚ

Consomé de ave con boquerones en salmuera

Ensalada de tomate con atún y aceitunas de Aragón

Marinera de hierbas con pescado de escamas y ajo negro

Pato de bellota en dos cocciones con melocotón

Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez

Sopa y sorbete de manzana, albahaca, yogur y wasabi

*Bizcocho Sacher con mousse de cacao, albaricoque
y helado de chocolate con leche y romero*

Petit fours

79,00

Este menú solo se servirá a mesa completa

Además, opción maridaje de vinos. Aguas y cafés

21,00

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.