

69€

Chef Steven Saunders
FISH TASTING MENU



A glass of Cava on arrival/Una copa de Cava de bienvenida

*

Chefs' Home Baked Breads and Flat Bread with Red Pepper Hummus

Panes del chef caseros, pan plano, con hummus de pimiento rojo

*

Chef's Amuse

Amuse de Chef

*

Whisky Cured Salmon, potato cake, sour cream and 'caviar'

Salmón Curado Al Whisky, Pastel De Patata, Crema Agria Y Caviar

*

Scallops cooked in their shell, on our robata grill, lemon sabayon, Dashi.

Vieiras cocidas con cáscara a la parrilla robata, sabayón de limón, Dashi, trufa

*

Poached Turbot, scallop and truffle mousse, baby courgette, saffron emulsion, lobster bisque

Rodaballo escalfado, mousse de vieiras + trufa, calabacín baby, emulsión de azafrán, bisque de bogavante

*

Millionaires' chocolate, salted vanilla caramel, expresso coffee sponge, chocolate sorbet, gold leaf

Chocolate millonario, caramelo de vainilla salado, bizcocho de café espresso, sorbete de chocolate, pan de oro

or/o

Stilton cheese, peeled grapes, celery, walnut bread.

Queso Stilton, uvas peladas, apio, pan de nueces

VEGETARIAN AND VEGAN ALTERNATIVES AVAILABLE ON REQUEST
MENÚS VEGETARIANOS Y VEGANOS ALTERNATIVAS DISPONIBLES BAJO PEDIDO

ASK ABOUT OUR SELECTION OF WINES TO ACCOMPANY EACH COURSE OF YOUR MEAL
30€ OR 45€

AN OPTIONAL 10% SERVICE IS ADDED TO TABLES OF SEVEN OR MORE
DON'T FORGET TO ASK ABOUT OUR PRE-DINNER AND AFTER DINNER COCKTAILS

Pregunta por nuestra selección de vinos para acompañar cada plato de tu comida
30€ o 45€

A mesas de siete o más se agrega un servicio opcional del 10%
No olvides preguntar por nuestros cócteles antes y después de la cena

