

Chef Steven Saunders

49€

SIGNATURE TASTING MENU

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

*

Chefs' Breads with Spiced Cream and Green Tapenade
Pan del Chef con Crema Picante y Tapenade Verde

*

Amuse

*

Winter salad, macerated and roasted beetroots,
goats curd bon bon, candied walnuts
Ensalada de invierno, remolacha macerada y asada,
bon bon de cuajada de cabra, nueces confitadas

*

Spiced tiger prawn and compressed melon, katsu emulsion
Gamba tigre especiada y melón comprimido, emulsión de katsu

*

Slow cooked, pink, duck breast, orange puree,
kirsch juices, griottines, sweet potato fondant
Magret de pato. cocinado rosa, a fuego lento, puré de naranja,
zumo de kirsch, griottines, fondant de boniato

or/o

Slow roast belly of pork, black pudding,
spiced apples, red wine reduction
Panceta de cerdo asada a fuego lento, morcilla,
manzanas especiadas, reducción de vino tinto

or/o

Sous vide lobster tail, barbequed tiger prawn, vanilla and citrus butter,
sweet carrot puree, celeriac remoulade, samphire
Cola de langosta souvide, langostino tigre a la parrilla, mantequilla de vainilla y cítricos,
puré de zanahoria dulce, remoulade de apio nabo y samphire

20€ extra

*

Caramelised apple crumble tart, vanilla bean ice cream, candy floss
Tarta 'crumble' de manzana especiada, helado de vainilla y algodón de azúcar

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€

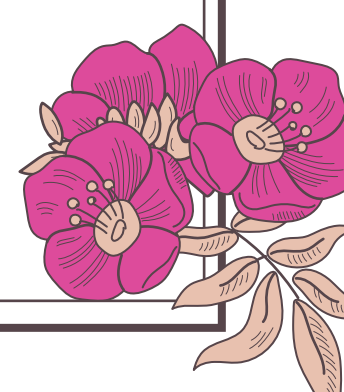
An optional 10% service is added to tables of seven or more.

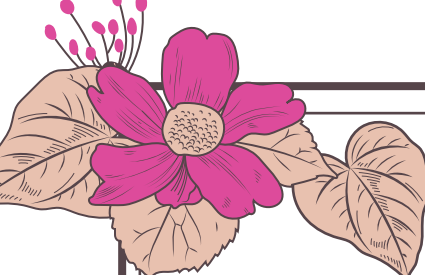
Don't forget to ask about our pre-dinner and after dinner cocktails

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.





Chef Steven Saunders

65€

SIGNATURE TASTING MENU

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

*

Chefs' Breads with Spiced Cream and Green Tapenade
Pan del Chef con Crema Picante y Tapenade Verde

*

Amuse

*

My famous duck salad, compressed cucumber, pomegranate
La famosa ensalada de pato crujiente de Steven

*

Scallops wrapped in pancetta, creamed leeks,
panko crumble, cava cream

Vieiras envueltas en panceta, crema de puerros,
'crumble' de panko, crema de cava

*

Fillet of beef Wellington, mushroom duxelles,
Iberian ham, truffle mash, rioja juices
Solomillo de ternera Wellington, duxelles de setas,
jamón ibérico, puré de trufa, jugos de rioja

or/o

Saddle of Venison, chestnuts, parsnip puree, sticky red cabbage, chocolate juices
Lomo de Venado, castañas, puré de chirivía, lombarda pegajosa, zumo de chocolate

or/o

Sous vide lobster tail, barbequed tiger prawn, vanilla and citrus butter,
sweet carrot puree, celeriac remoulade, samphire

Cola de langosta souvide, langostino tigre a la parrilla,
mantequilla de vainilla y cítricos, puré de zanahoria dulce,
remoulade de apio nabo y samphire

10€ extra

*

Chef's chocolate textures, snowball, cherry jell, crème fraîche, chocolate tuille

Texturas de chocolate del chef, bola de nieve, gelatina de cereza,
crema fresca, tuille de chocolate

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.

