

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 5 SERVICES ET DOIT ÊTRE CHOISI PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES, AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE 90

Accord mets et vins

UNE SÉLECTION QUI OUVRE LA PORTE À DE NOUVELLES DÉCOUVERTES 155

Entrées

ARANCINI À LA MOZZARELLA SAUCE ARRABBIATA,
COPEAUX DE GRANA PADANO 15

CEVICHE DE PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE,
CANCHA, MAÏS ,OIGNONS ROUGES 23

TIRADITO DE THON, MELON, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE,
CANCHA, MAÏS 24

CAUSA DE CREVETTES, PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD PARFUMÉE À L'AJI
AMARILLO, JUS DE LIME, CREVETTES POCHÉES, OEUF ET OLIVES, 18

SALADE BETTERAVES MARINÉES SUR SA PURÉE, MICRO-POUSSES, SALSA VERDE 18

Extra

PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ
FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ESPAGNOLE
D'ALICANTE DU DOMAINE FRANCISCO GOMEZ 5

** VEUILLEZ NOTER QUE LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI ENTRE 17H00 ET 20H00
DISPONIBLE SELON L'ACHALANDAGE À FIN D'ASSURER UNE QUALITÉ DE SERVICE*

Plats principaux

LOMO SALTADO, FILETS ÉMINCÉS D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉS, TOMATES, OIGNONS
ROUGES, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE, SOYA,
SERVI SUR RIZ BLANC 38

THON YELLOWFIN À L'ESCAPÈCHE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO,
AJI AMARILLO, TOMATES CONFITES 42

PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMICHURRI,
HUILE AU PIMENTÓN 39

CAVATELLI FAITS MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC,
PARMIGIANO REGGIANO 32

Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GALCE VANILLE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
CRUMBLE DE CHOCOLAT NOISETTE 12

Sélection de fromages

90 GR LA SÉLECTION 30
IZIAZABAL PAYS BASQUE, LAIT CRU DE BREBIS À PÂTE FERME
MAHON, MENORQUE, LAIT CRU DE VACHE, BREBIS, PÂTE FERME
MURCIA AL VINO, LAIT CRU DE CHÈVRE, MURCIA, PÂTE DEMI-FERME

Chef Mario Navarrete Jr.



MERCAT

1484

