

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 95

Accord mets et vins 155

Entrées

TORCHON DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHÉ, CHUTNEY DE POMME ET HIBISCUS	26
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,	
SALADE BETTERAVES MARINÉES SUR SA PURÉE, ROQUETTE, SALSA VERDE	18

Extra

PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ESPAGNOLE D'ALICANTE DU DOMAINE FRANCISCO GOMEZ	4
--	---

* *VEUILLEZ NOTER QUE LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI ENTRE 17H00 ET 20H00*

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	39
THON YELLOWFIN À L'ESCABÈCHE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJI AMARILLO, TOMATES CONFITES	42
PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMICHURRI, HUILE AU PIMENTÓN	38
CAVATELLI FAITS MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO	32
OSSOBUCO BRAISÉE LENTEMENT, TOMATES ET VIN ROUGE, PURÉE DE POMMES DE TERRE BLEU, SALSA VERDE	46

Desserts

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, MOUSSE DE CHOCOLAT FONDANT, GUIMAUVE FLAMBÉE	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.

