

# Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 4 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 AU POMME ET HIBISCUS	26
CEVICHE DE PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES	23
CEVICHE DE THON, MELON, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES	24
CAUSA DE CREVETTES, PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD PARFUMÉE À L'AJI AMARILLO, JUS DE LIME, CREVETTES POCHÉES, OEUF ET OLIVES, AIOLI À LA RICOTTA	18
SALADE BETTERAVES MARINÉES SUR SA PURÉE, ROQUETTES, SALSA VERDE	18
TERRINE DE LÉGUMES GRILLÉES, CHIMICHURRI, AÏOLI À LA RICOTTA	20

## 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

FLÉTAN SAISI, HERBES, CASSOULET D'HARICOTS BLANCS, SAUCE BOUILLABAISSE PÉRUVIENNE 48

LOMO SALTADO, FILETS ÉMINCÉS D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉS, TOMATES, OIGNON ROUGE, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA, SERVI SUR RIZ BLANC 37

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJI AMARILLO, CHOUX DE BRUXELLES, TOMATES CONFITES 42

PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMICHURRI, HUILE AU PIMENTÓN 38

CAVATELLI FAIT MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO ET PLEUROTES 33

SECO DE CARRILLERA, JOUE DE BOEUF BRAISÉE LENTEMENT, AJI AMARILLO, BIÈRE ET À LA CORIANDRE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE BLEUE 40

## Desserts

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

PANNA COTTA, MAÏS VIOLET, CRUMBLE DE CHOCOLAT, DULCE DE LECHE, SAUCE CITRON VERT 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

