

MENU

APPETIZER / APERITIVO

Gillardeau oyster / Ostra gillardeau

Citrus gelée / Gelée de cítricos

STARTER/ ENTRANTE

Pan-seared foie gras / Foie gras a la plancha

Artichoke, hazelnut, and green bean salad / *Ensalada de alcacholas, avellanas y judías*

MAINS / PRINCIPALES

Sea bass quenelle / Quenelle de lubina

Caviar, lobster bisque emulsion / *Caviar emulsión de bisque de bogavante*

White veal tenderloin en croûte / Solomillo de ternera blanca en croûte

Truffled périgord sauce / *Salsa périgord trufada*

DESSERT / POSTRE

Creamy chocolate tart / Tarta cremosa de chocolate

Fleur de sel / *Flor de sal*

DRINKS / BEBIDAS

1/2 bottle of Perrier Jouet / 1/2 botella de Perrier Jouet

Twelve lucky grapes & cotillón / Doce uvas de la suerte y cotillón

275€ p/p

VAT included / IVA incluido.