

MENU

APPETIZERS / APERITIVOS

Gillardeau oyster / Ostra gillardeau

Kristal caviar / Caviar Kristal

Boletus cappuccino / Capuccino de boletus

STARTER/ ENTRANTE

Lobster and mango salad / Ensalada de bogavante y mango

White balsamic dressing / Dressing de balsámico blanco

MAINS / PRINCIPALES

Grilled wild sea bass / Lubina salvaje a la brasa

Citrus butter / Mantequilla de cítricos

24hrs roasted Black Angus / Black Angus asado 24hrs

Cooking jus and Ratte potato purée / Jugo de cocción y cremoso de patata ratte

DESSERT / POSTRE

Creamy chocolate tart / Tarta cremosa de chocolate

Fleur de sel and cocoa / Flor de sal y cacao

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

575€ p/p

VAT included / IVA incluido.