

# Menú grupos

## GROUPS MENU

### ENTRANTES/ STARTERS (A compartir/ to share)

**Tartar de corvina, con cítricos, raifort y tosta de maiz crujiente**  
Seabass tartare with citrus, horseradish and crispy corn toast

**Croqueta de churrasco a la brasa con chile ahumado**  
Grilled beef croquette with smoked chili

**Burrata Pugliese, kataifi crujiente, berenjena asada, vinagreta de dátiles y anacardos**

Pugliese burrata, crispy kataifi, roasted eggplant, date vinaigrette and cashews

### PRINCIPALES/ MAIN COURSES (A elegir / to choose)

**Magret de pato ahumado al carbón, boniato caramelizado a las 5 especias y cebollas asadas**

Charcoal-smoked duck magret with five-spice caramelized sweet potato and roasted onions

**Dorada a carbón, ensalada de hinojo y verduritas de temporada con emulsión cítrica**

Charcoal-grilled gilthead bream with fennel salad and seasonal vegetables with citrus emulsion

**Alcachofas a la brasa, setas salteadas, huevos de codorniz y espuma de parmesano**

Grilled artichokes with sautéed mushrooms, quail eggs and parmesan foam

### POSTRES/ DESSERTS (A compartir/ to share)

**Semifrío de yogurt griego con frutos rojos, chocolate blanco y nube dulce de algodón**

Greek yogurt with berries, white chocolate and sweet cotton candy

\*Bebidas no incluidas/ Drinks not included

45€ / pax

# Menú grupos

## GROUPS MENU

### MENÚ DEGUSTACIÓN

(A compartir cada 2 personas/ To share between two people)

**Tartar de corvina, con cítricos, raifort y tosta de maiz crujiente**

Seabass tartare with citrus, horseradish and crispy corn toast

**Croquetas de churrasco a la brasa con chile ahumado**

Grilled beef croquettes with smoked chili

**Pulpo marinado al Jospier con crema de maíz, aguacate, mini mazorcas, cilantro y mole negro**

Jospier-marinated octopus with corn cream, avocado, baby corn, cilantro and black mole

**Asado de tira cocinado durante 12h a la brasa, patata baby y mojo rojo**

12-hour charcoal-cooked short rib with baby potato and red mojo

**Flan de coco cremoso, toffee de maracuyá y anacardos asados a la sal**

Creamy coconut flan with passion fruit toffee and salted roasted cashews

\*Bebidas no incluidas/ Drinks not included

50€ / pax