

Burrata ahumada con tomate de Aranjuez, berenjena encurtida y su vinagreta (V)

Pulpo marinado al grill con patatas negras y mole

Vegetales de temporada al carbón, piñones y pesto de aceituna (VG)

Pluma ibérica al sarmiento

Torrija de brioche caramelizada con helado de maíz y cítricos (V)

Menú Degustación



Tasting Menu

Smoked burrata with “Aranjuez” tomato, pickled aubergine and vinaigrette (V)

Grilled marinated octopus with black baby potatoes and “mole” sauce

Charcoal grilled seasonal vegetables, pine nuts and olive pesto (VG)

Vine wood roast Iberian pork

Caramelized brioche bread pudding with corn ice cream and wafer (V)

Todos los productos de la pesca, crudos o poco cocinados, cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis.

**40€
pax**

All fish products, raw or undercooked, comply with anisakiasis prevention regulations.

Carta de alérgenos disponible

(V) Plato Vegetariano | (VG) Plato Vegano

Allergens menu at your disposal

(V) Vegetarian dish | (VG) Vegan Dish