



MENÚ DEGUSTACIÓN 2024

CROQUETAS DE BOGAVANTE

cremosas hechas con un bisque de sus cabezas como
en el palacio-hotel Plaza Athénée de París

ALCACHOFAS A FUEGO LENTO

con puerro y Fino Maestro Sierra en cocotte de hierro fundido

RÖSTI 2006 DE PATATA CRUJIENTE

con foie del Pirineo a la plancha, huevo eco frito
y bechamel cremosa

SOLOMILLO DE RAPE DE LA LONJA

de Santander a la plancha con ajitos alimonados
y dados de aguacate de Málaga con tomatitos salteados

GOULASH 2024

nuestra receta estrella en los grandes eventos del Norte

SURTIDO DE POSTRES

tarta cheesecake, chocolate crujiente y lemon pie
con helado artesano

45€ IVA incluido