

MENÚ CLÁSICO

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Tuber Melanosporum

Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas

Tomate embotado – Lácteo de cabra

Navaja de buceo – Escarcha de marisma

Concha fina – Camarón gallego

Esturión ahumado – Caviar Oscietra

Calamar de anzuelo – Rancio ibérico

Virrey reposado – Bulbo de espinaca

Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo

Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar

Cacao de origen – Chufa levantina

Frutos secos nacionales – Pastelería clásica

+ Selección de panes

Santoña Anchovy – Three versions

Guinea fowl– Tuber Melanosporum

Acorn-feed pork – Cañitas’ croquette

Blunt tomato – Goat dairy

Dive razor clam – Marsh frost

Smooth clam – Galician shrimp

Smoked sturgeon – Oscietra Caviar

Line-caught squid – Iberian rancid

Alfonsino fish – Spinach bulb

Caneton duckling – Pyrenean morel

Wild strawberry – Madagascar vanilla

Cocoa of origin – Valencian tigernut

National nuts – Classic pastry

+ Bread selection

160€ (IVA incluido)

**El menú queda sujeto a cambios por temporalidad del producto.*

MENÚ TEMPORADA

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Tuber Melanosporum

Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas

Tomate embotado – Lácteo de cabra

Navaja de buceo – Escarcha de marisma

Concha fina – Camarón gallego

Esturión ahumado – Caviar Oscietra

Champiñón botón – Mantequilla tostada

Guisante lágrima - Cococha de merluza

Calamar de anzuelo – Rancio ibérico

Gamba roja de Palamós – Manteca de orza

Virrey reposado – Bulbo de espinaca

Cabrito Malagueño – Arroz envejecido

Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo

Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar

Cacao de origen – Chufa levantina

Frutos secos nacionales – Pastelería clásica

+ Selección de panes

Anchovy from Santoña – Three versions

Guinea fowl – Tuber Melanosporum

Acorn-feed pork – Cañitas’ croquette

Blunt tomato – Goat dairy

Dive razor clam – Marsh frost

Smooth clam – Galician shrimp

Smoked sturgeon – Oscietra Caviar

Button champignon – Toasted butter

Teardrop pea – Hake cheek kokotxas

Line-caught squid - Iberian rancid

Red shrimp from Palamós – Orza vase butter

Alfonsino fish – Spinach bulb

Malague cabrito goat – Aged rice

Caneton duckling – Pyrenean morel

Wild strawberry – Madagascar vanilla

Cocoa of origin – Valencian tigernut

National nuts – Classic pastry

+ Bread selection

220€ (VAT included)

**The menu is subject to changes due to product seasonality.*