

MENÚ CLÁSICO

Anchoa de Santoña – Tres versiones	<i>Santoña Anchovy – Three versions</i>
Gallina de Guinea – Tuber Melanosporum	<i>Guinea fowl – Tuber Melanosporum</i>
Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas	<i>Acorn-feed pork – Cañitas' croquette</i>
Tomate embotado – Lácteo de cabra	<i>Blunt tomato – Goat dairy</i>
Navaja de buceo – Escarcha de marisma	<i>Dive razor clam – Marsh frost</i>
Concha fina – Quisquilla de Motril	<i>Smooth clam – Motril shrimp</i>
Esturión ahumado – Caviar Oscietra	<i>Smoked sturgeon – Oscietra Caviar</i>
Calamar de anzuelo – Rancio ibérico	<i>Line-caught squid – Iberian rancid</i>
Virrey reposado – Bulbo de espinaca	<i>Alfonsino fish – Spinach bulb</i>
Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo	<i>Caneton duckling – Pyrenean morel</i>
Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar	<i>Wild strawberry – Madagascar vanilla</i>
Cacao de origen – Chufa levantina	<i>Cocoa of origin – Valencian tigernut</i>
Frutos secos nacionales – Pastelería clásica	<i>National nuts – Classic pastry</i>
+ Selección de panes	<i>+ Bread selection</i>

160€ (IVA incluido)

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

MENÚ TEMPORADA

Anchoa de Santoña – Tres versiones	<i>Santoña Anchovy – Three versions</i>
Gallina de Guinea – Tuber Melanosporum	<i>Guinea fowl – Tuber Melanosporum</i>
Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas	<i>Acorn-feed pork – Cañitas' croquette</i>
Tomate embotado – Lácteo de cabra	<i>Blunt tomato – Goat dairy</i>
Navaja de buceo – Escarcha de marisma	<i>Dive razor clam – Marsh frost</i>
Concha fina – Quisquilla de Motril	<i>Smooth clam – Motril shrimp</i>
Esturión ahumado – Caviar Oscietra	<i>Smoked sturgeon – Oscietra Caviar</i>
Champiñón botón – Mantequilla tostada	<i>Button champignon – Toasted butter</i>
Calamar de anzuelo – Rancio ibérico	<i>Line-caught squid - Iberian rancid</i>
Gamba roja de Palamós – Manteca de orza	<i>Red shrimp from Palamós – Orza vase butter</i>
Virrey reposado – Bulbo de espinaca	<i>Alfonsino fish – Spinach bulb</i>
Cabrito Malagueño – Arroz envejecido	<i>Malague cabrito goat – Aged rice</i>
Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo	<i>Caneton duckling – Pyrenean morel</i>
Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar	<i>Wild strawberry – Madagascar vanilla</i>
Cacao de origen – Chufa levantina	<i>Cocoa of origin – Valencian tigernut</i>
Frutos secos nacionales – Pastelería clásica	<i>National nuts – Classic pastry</i>
+ Selección de panes	<i>+ Bread selection</i>

220€ (VAT included)

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