

MENÚ RUDOLF

Tortas de aceite con escalibada y sardinas ahumadas
Olive oil cakes with roasted vegetables and smoked sardines

Mejillones al vapor con salsa de ají amarillo y cilantro
Steamed mussels with yellow chili pepper and cilantro sauce

Torreznos crujientes con guacamole
Crispy pork rinds with guacamole

Langostinos en panko con mahonesa de kimchee
Prawns in panko with kimchi mayonnaise

Croquetas de jamón
Ham croquettes

Cazón en adobo con salsa brava
Marinated dogfish with spicy sauce

Crema ligera de puerros con vieira grillé queso feta y aguamiel
Light cream of leeks with grilled scallops, feta cheese and honey

Merluza de pincho con salsa de peras especiadas y judías verdes salteadas
Line-caught hake with spiced pear sauce and sautéed green beans

Pintada rellena de foie y frutos secos con patatas confitadas y Oporto
Pintada stuffed with foie gras and nuts, served with confit potatoes and Porto wine

Terciopelo de chocolate con helado de vainilla y bourbon
Chocolate velvet with vanilla and bourbon ice cream

Wonderful Toni Martin, D.O Rueda
Viña Pomal Crianza, D.O.C Rioja
Codorniu Prima Vides Brut, D.O Cava

85€

MENÚ CASCANUECES

Ceviche de merluza con crujiente de yuca y guacamole
Hake ceviche with crispy yuca and guacamole

Bocaditos de humus libanes con queso feta y aceitunas negras
Lebanese hummus bites with feta cheese and black olives

Tostas de foie y vino dulce
Foie gras and sweet wine toasts

Buñuelos de bacalao a la miel y limón
Cod fritters with honey and lemon

Rollos de patata crujiente con pluma ibérica
Crispy potato rolls with Iberian pork

Croquetas de cecina
Cecina croquettes

Velouté de mariscos de mariscos con langostinos y verduritas
Seafood velouté with prawns and vegetables

Bacalao con cama de patata confitada al romero y su pil- pil
Cod on a bed of rosemary-glazed potatoes with pil-pil sauce

Terrina de cordero lechal con boletus al ajillo y puré de celerí
Terrine of suckling lamb with garlic-fried boletus mushrooms and celery purée

Sablé breton de chocolate con Cremoso se praliné y helado de galleta
Chocolate Breton shortbread with creamy praline and cookie ice cream

Raimat Chardonnay, D.O Costers del Segre
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero
Codorniu Prima Vides Brut, D.O Cava

95€