

# MENÚ CLÁSICO

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Perretxiko de pasto

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 – St. George's mushroom*

*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*

# MENÚ TEMPORADA

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Perretxiko de pasto

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 – Erizo de mar

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

*Santoña Anchovy – Three versions*

*Guinea fowl – St. George's mushroom*

*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*

*Teardrop pea – Sea Urchin*

*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*

160€ (IVA incluido)

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

220€ (VAT included)

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