

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 5 PASES

*Five-Course Tasting Menu*

Tartar de gambas dulces con gin fizz

*Sweet shrimp tartar with gin fizz*

Gnocchi de aceitunas verdes con queso pecorino con espuma de tomate blanco

*Green olive gnocchi with pecorino cheese and white tomato foam*

Sorbete de fruta de la pasión

*Passion fruit sorbet*

Solomillo de ternera blanca con foie gras y salsa de Madeira

*Veal tenderloin with foie gras and Madeira sauce*

Fresas del bosque con helado de miel de romero

*Wild strawberries with rosemary honey ice cream*

· 69 ·

---

Menú con armonía de vinos

*5-course tasting menu with paired wines*

· 119 ·

*Chef Thomas Stork*

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 8 PASES

*Eight-Course Tasting Menu*

Tartar de gambas dulces con gin fizz  
*Sweet shrimp tartare with gin fizz*

Gnocchi de aceitunas verdes con queso pecorino con espuma de tomate blanco  
*Green olive gnocchi with pecorino cheese and white tomato foam*

Rodaballo con zanahorias baby y salsa de mostaza antigua  
*Turbot with baby carrots and grain mustard sauce*

Bisque de bogavante al azahar  
*Lobster bisque with orange blossom water*

Sorbete de fruta de la pasión  
*Passion fruit sorbet*

Solomillo de ternera blanca con foie gras y salsa de Madeira  
*Veal tenderloin with foie gras and Madeira sauce*

Fondant de chocolate con cassis y Chantilly  
*Chocolate fondant with cassis and Chantilly*

Fresas del bosque con helado de miel de romero  
*Wild strawberries with rosemary honey ice cream*

· 96 ·

---

Menú con armonía de vinos  
*8-course tasting menu with paired wines*

· 166 ·