

# Menú Degustación

## Tres Platos

AMUSE BOUCHE

ENTRANTE

LUBINA  
FLOR DE HINOJO, DASHI,  
OSTRA GILLARDEAU (P, ML, SF)

PRINCIPAL

LOMO DE WAGYU  
PURÉ DE AJO NEGRO, CEBOLLITAS CARAMELIZADAS  
(L, G)

POSTRE

BUDA DORADO  
COBERTURA DE JIVARA 40%, FRUTA DE LA PASIÓN  
(G, L, H)

-

DEGUSTACIÓN 3 PLATOS 60 €  
CON MARIDAJE DE VINOS 95 €

## Cinco Platos

AMUSE BOUCHE

ENTRANTE

LUBINA  
FLOR DE HINOJO, DASHI,  
OSTRA GILLARDEAU (P, ML, SF)

PRIMERO

MOLLEJAS DE TERNERA  
CHILE VERDE, ESTRAGÓN, SIDRA  
(SF, H,G)

PESCADO

LENGUADO  
A LA BRASA, BEURRE BLANC DE MISO, HINOJO  
(P, L, SF)

CARNE

LOMO DE WAGYU  
PURÉ DE AJO NEGRO, CEBOLLITAS CARAMELIZADAS  
(L, G)

POSTRE

PURE WHITE (L, H)

-

DEGUSTACIÓN 5 PLATOS 78 €  
CON MARIDAJE DE VINOS 130 €