



MENÚ DEGUSTACIÓN

Caballa marinada con crema de ajo blanco
y aliño tropical



Nuestro remojón tradicional
de bacalao y naranja



Corvina de Motril con puré de apio,
y vinagreta de cítricos de El Valle



Magret de pato asado con manzanas
salteadas y vinagreta de Oporto



Fresas maceradas con yogur griego
y pimienta negra



Cremoso de chocolate con pan y aceite
de oliva virgen extra



Nuestro pan artesano

De harina de trigo ECO molturada a la piedra,
masa madre y cerveza artesana ECO



42€ por persona
IVA incluido
Solo mesas completas

Maridaje de bodega especial

16€ por persona
IVA incluido

