

Espíritu de Otoño 84€

Aperitivo.

Raviolis de ceps,
Virutas de foie gras crudo, anguila ahumada y avellanas tostadas.

Vieiras, lima y anchoas,
Zumo de barba y cremoso de coliflor con almendras.

Solomillo de venado, salsa de vino Irouléguy,
Mousseline de apio, crosnes y ajo negro.

Chocolate caribeño con ganache de vainilla,
caramelo cremoso, praliné y sorbete de cacahuete.

«Este menú puede servirse con un maridaje de vinos y platos.”
3 copas a 32 € o 4 copas a 42