

MENÚ DEGUSTACIÓN

Zamburiñas en panco
mayonesa de cítricos

Puerros tiernos del Eco Huerto confitados
queso de cabra, trufa
y reducción de Pedro Ximénez



Pulpo marinado
patata violeta, chutney de calabaza
y caldo de bogavante

Merluza del Pintxo
a baja temperatura, aceite de pimentón
y yema texturizada

Entrecot de frisona
patata trufada y setas shitakes

Perla Golden Age



Petit fours



52,50€ / Persona
(Mesa completa mínimo 2 personas)



Plato vegano



Opción vegana disponible



Menú Sanívoro

Degustación de panes con AOVE, Puré de tomate y Galmesán 2,95 €/persona



MENÚ DEGUSTACIÓN SANÍVORO

Corazón de alcachofa confitado

AOVE, nube de queso vegano y sal rosa del Himalaya



Tosta de pan de masa madre

aguacate y pimienta del piquillo al moscatel



Roll de calabacín del Eco Huerto

tomate asado, boniato deshidratado y queso vegano

Inari sushi

arroz basmati, huevo del Eco Huerto,
espinacas, nueces y tofu frito



Tallarines de calabacín del Eco Huerto

o

Albóndigas veganas

tofu sedoso, guarnición de arroz arbóreo
y verduritas del Eco Huerto

Limón

sablé Breton de almendra, AOVE, crujiente de praliné
de avellanas al limón y crema de limón



Petit fours

Copa de kombucha

52,50€ / Persona

(Mesa completa mínimo 2 personas)



Plato vegano



Opción vegana disponible



Menú Sanívoro

Degustación de panes con AOVE, Puré de tomate y Galmesán 2,95 €/persona

