



RESTAURANTE

APERITIVOS

Anchoas López acompañada de mantequilla de oveja y pan torrao.

3,50€/Ud

Ostra Gilardeu al natural. (Francia)

4,00€/Ud

Ensaladilla de King crab, encurtidos hechos en casa y torrezno marino.

8,00€

Pulpo seco con brisa marina, cocinado a la llama, riego de picual y salicornia.

15,00€

Hueva de mújol semi curada con piñones y cebollitas encurtidas.

15,00€

ENTRANTES INDIVIDUALES

Croqueta de gamba roja semi-líquida y su cabeza frita.

3,50€/Ud

Buñuelo de gamba al ajillo y ali-oli suave de su coral.

3,50€/Ud

Taco de pato estilo Pekín, cebolla morada, cilantro y emulsión de su jugo.

4,50€/Ud

Salpicón de navaja templado y jugo de ceviche.

5,00€/Ud

Chuleta de vaca de larga maduración.

S/M

*Consultar origen y raza de vaca.

*Consulta por nuestras carnes maduradas especiales.

*Consultar los días de maduración extrema.

GUARNICIONES

Puré de patata cremoso / fritas.

3,50€

Cogollo a la brasa graten de kimchi.

3,50€

Bimi a la brasa y mantequilla tostada.

3,50€

Piquillos confitados al carbón.

“La catedral”

5,00€



MENÚ RECUERDOS

Un Menú que recoge la parte más gastronómica de nuestro equipo, donde ponen todos sus sentidos y sensibilidad para el disfrute de los comensales.

4 Snacks

4 Entrantes

1 Pescado

1 Carne

Pre postre

Postre

Petit Four

- 55,00€ -