

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Aperitivo de la Casa

**Crujiente de Aguacate y Pico de gallo**

### Vitello Tonato

Finas láminas de vacuno con su salsa de anchoas y encurtidos

### Aguachile de marisco

Salmón y langostinos macerados en salsa ranchera y vegetales

### Salmón Menière

Salmón asado con salsa menière, judías verdes y huevas de trucha

### Pluma Miso

Pluma ibérica con cremoso de patatas y su jugo

### Fruta Osmotizada

Fruta de temporada infusionada y helado

### Tarta de queso

Al horno y servida con helado

**65€/pax**

(Bebida no incluida)

Incluye: pan y aperitivo de la casa | Suplemento por maridaje 35€/pax | Los precios incluyen IVA  
Por favor, pregunte a nuestro personal si requiere información sobre alergias / intolerancias

## TASTING MENU

### Appetiser

**Crispy avocado and pico de gallo sauce**

### Vitello tonato

Thin veal slices with anchovy  
and pickle sauce

### Seafood aguachile

Salmon and prawns marinated in ranchera  
sauce and vegetables

### Salmon Meunière

Roasted salmon with meunière sauce, served  
with green beans and trout roe

### Pluma Miso

Juicy Iberian pork served with  
creamy potatoes

### Osmotic Fruits

Infused seasonal fruits and ice cream

### Cheesecake

Baked cheesecake, served with ice cream

**65€/pax**

(Drink not included)

Includes: bread and appetiser | Pairing Supplement 35€/pax | All prices include VAT  
Please ask our staff if you require information about allergies / intolerances