

Mar en Calma

Charcutería

Aceite marino

Tocinillo del mar

Higaditos encebollados

Gazpachuelo yódico, percebes

Ostión brasa

Consomé frío de tomates

La importancia

Puntillón, zanahoria, comino

Atún en tomate

Abalón, mantequilla, setas

Hierbas frescas

Mar picante

190 €

...

Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano
de Juan Ruiz-Henestrosa y Miguel Rodríguez.

70 €/per

*Estos precios tienen incluido el I.V.A.

*Se servirá el mismo menú a mesa completa