

MENÚ DE MAR CHICA



Actualizado el 18 de marzo de 2025



*La cocina les da la bienvenida
Pan y mantequilla caseros*



Trucha / Kimizu / Mango / Rábano picante / Suero de leche



Remolacha / Queso de cabra / Almendras ahumadas / ECO Paté de pato



Veloute de brócoli / Curry de Madrás / Parmesano



Bacalao Skrei / Chucrut / Anguila ahumada / Beurre Blanc de Mostaza



Magret de Canard / Ají amarillo / Swede / Estragón / Naranja / Pimienta rosa



Selección de quesos / Pan de plátano

























Baileys / Plátano / Yogur / Almendra

PRECIO

por persona

Maridajes

4 platos	€ 44.50	   	€ 22.00
5 platos	€ 56.50	    	€ 27.50
6 platos	€ 66.50	     	€ 33.00
7 platos	€ 76.50	      	€ 38.50

El menú cambia regularmente, para dejar volar nuestra creatividad y permitirnos trabajar con productos de temporada de pequeños productores.

Nuestra carta puede estar sujeta a cambios diarios. Para alérgenos, consúltenos con antelación.