

## Menú de degustación - Tasting menu

Nuestras creaciones en un menú de degustación de 3 entrantes y 2 principales y un postre original.  
Our creations in a tasting menu of 3 starters and 2 main courses followed by an original dessert

**Foie gras mi-cuit casero a la miel y pimiento de Sichuan con compota de manzana**  
Homemade foie gras mi-cuit honey and Sichuan pepper style, with apple compote

---

**Crema marinera al azafrán con mejillones y flor de cebolla**  
Saffron cream of shellfish with mussels and blooming onion

---

**Corazón de alcachofa con langostinos, yema, muselina**  
Artichoke heart with shrimps, egg yolk and mousseline

---

**Medio bogavante salteado con salsa naranja, ahumado a la mesa**  
Half lobster, sautéed with orange sauce, smoked at the table  
(Bogavante entero / Whole lobster = + 10€)

---

**Carré de cordero ahumado con espuma de bechamel y coliflor negro**  
Rack of lamb smoked with bechamel foam and black cauliflower

o / or

**Lomo de bacalao ahumado, con pimientos de piquillo a la vainilla**  
Cod fillet smoked, with piquillo peppers and vanilla

---

**Sorpresa Frenezy**  
Frenezzy Surprise

o / or

**Flamdeo de crepe Suzette con Grand Marnier (+5€)**  
Pancake Suzette flambé with Grand Marnier

Por persona € 49 Per person

Menú disponible el medio día hasta las 15:00 y noche hasta la 22:00  
(Viernes y Sábado noches hasta las 22:30)  
El menú se servirá para todos los comensales de una misma mesa.

Menu available every day until 15:00 and in the evening until 22:00  
(Friday and Saturday evening until 22:30)  
The menu will be served to the entire table