

# Menú de Grupo

65€

## Aperitivos de bienvenida

CRUJIENTE MARINO, BRANDADA DE PESCADOS LOCALES, EMULSIÓN DE CODIUM Y HUEVAS DE MERLUZA CURADA EN ALGAS.

CAPPUCCINO DE CEBOLLA GRANO DE ORO, ALCACHOFA Y ESPUMA BAGNA CAUDA

## Entrantes

ESCABECHE DE ZANAHORIA, QUISQUILLA, Y ESPUMA LÁCTEA DE CEBOLLA.

AJOBLANCO DE ALMENDRA MARCONA, CABALLA EN SEMI-SALAZÓN, TOMATE ACIDULADO Y ALBAHACA.

## Servicio de pan

PAN DE PUEBLO, ALIOLI CREMOSO DE PERICAMA DE SELLA Y ACEITE DE LA CASA.

## Codorniz

CODORNIZ GUISADA, PARFAIT, REBOZUELOS Y COLATURA DE ANCHOAS.

## Pescado

RAPE RUSTIDO, CREMOSO DE BERENJENA, OLIVADA Y ADOBO ESPECIADO.

## Carne

JARRETE DE CORDERO ASADO, PARMENTIER DE COLIFLOR Y COLES DE BRUSELAS EN SU JUGO.

## Postre

HELADO DE ALMENDRA MISO Y RON, TOFFE DE CAFÉ Y ESPUMA DE PLÁTANO A LA BRASA.

## Petit-four