1 SOL
Guía Repsol 2025

Menú Iris

ENCOCADO DE GAMBONES
Langostino salvaje a baja temperatura, boniato, ají amarillo y salsa encocada.

BERBERECHOS, CARDO, BACON IBÉRICO.
Berberechos gallegos, chowder de cardo y bacon ibérico confitado.

CAPRIOLO STORIONATO
Láminas de corzo, esturión ahumado, espárrago triguero y crujiente de castañas.

BACALAO, POCHAS SENNEPSSAUS.
Láminas de bacalao noruego, pochas de Navarra y salsa sennepssaus.

ALCACHOFAS, PIÑONES, PARMENTIER, TRUFA
Alcachofas a la brasa, piñones, parmentier y láminas de trufa.

NÍSCALO, JABALÍ Y SCHOLOSBERGER
Níscalo botón, guiso de jabalí y salsa de queso suizo.

PATO FOIE MAÍZ Y MOLE NEGRO
Láminas de magret de pato marinado en achiote, foie a la plancha, polvo de maíz y salsa de mole negro

CARRILLERA TENNESSEE
Carrillera al estilo Tennessee con salsa de whiskey y miel.

POSTRE TROPICAL
Crema de maracuyá y plátano, caramelo de ron y helado de coco.

MAKOWIEC
Bizcocho relleno de semillas de amapola, naranja, miel y nueces con helado de yogur.

CAFÉ Y PETIT FOURS

Precio del menú (85,00€) por persona. IVA Incl.
El menú se servirá a mesa completa.
Bebidas no incluidas. Suplementos no incluídos en el precio.
La composición del menú puede sufrir variaciones.
En caso de presentar alergias o intolerancias alimentarias consulte con nuestro personal.