

MENÚ MASTER'S SELECT

Cecina extra y almendras fritas...y su croqueta / Premium smoked and salted beef ham and fried almonds... and its croquette

Peperone tonnato (pimientos caramelizados y mayonesa de bonito ahumado)/ Peperone tonnato (caramelized peppers and smoked bonito mayonnaise)

#Rollito Won Ton de matanza, gambas y mango / Won Ton with pork, shrimp and mango

Taco de mole mediterráneo de pollo de corral y gamba roja / Mediterranean mole taco with free range chicken and red shrimp

Pulpo guisado en curry y trinxat de calabaza / Octopus curry stew and roasted pumpkin puree

#Canelón de rabo de toro y holandesa al Palo Cortado / Oxtail stew cannelloni with Sherry Palo Cortado hollandaise

Selección de quesos artesanos / Artisan cheese board

Chocolate, remolacha y AOVE / Chocolate, beetroot and olive oil

#Pan de masa madre y agua local / Sourdough bread and local water

Menú Máster's Select 60€ IVA incluido / VAT included
Menú Master's select +maridaje de cócteles o vinos 90€ IVA incluido
Master's select menu with cocktail or wine pairing €90 VAT included

Condiciones/Conditions

*-Se precisa confirmación de número de asistentes y excepciones alimentarias/
Reconfirmation of number of attendees and dietary exceptions is required*

*-La reserva en la sala Hibiki está sujeta a un mínimo de 6 comensales y Política de cancelación/
Reservations in the Hibiki room are subject to a minimum of 6 diners and Cancellation Policy*

*-El menú se aplicará a mesa completa, existiendo opciones vegana/vegetariana y adaptaciones ante casos de intolerancias/alergias/
The menu will be applied to the entire table, with vegan/vegetarian options and adaptations in cases of intolerances/allergies*

*-En caso de no disponibilidad de alguno de los platos indicados en el Menú se sustituirá por otro de igual o mayor valor/
In the event of unavailability of any of the dishes indicated in the Menu, it will be replaced by another of equal or greater value*

*- El maridaje incluye una copa de vino (75ml) o tiny cóctel (55ml) por pase
The pairing includes a glass of wine (75ml) of tiny cocktail (55ml) per pass.*