



Cebiche de vieira con granada y aguacate

* * *

Tartar de ternera de Andorra con chip de patata trufada

* * *

Hoja de manzana confitada y foie-gras poêlée, reducción de Pedro Ximénez y brotes de otoño

* * *

Filete de rodaballo a la plancha sobre setas de temporada y crema de garbanzos

* * *

Medallón de venado sobre puré de castañas y salsa de civet al romero

* * *

Pastel de pera Williams, chocolate negro con contrastes de otoño

* * *

1 Inedit de 33 cl

30€

por persona

+4,5% IGI (bebidas extra no incluidas)