

CHEF BRUNO COELHO

MENU EDMOND

BACALAO Y PIMIENTO
BOCADO DE REMOLACHA
CROQUETAS DE IDIAZABAL Y SETAS

CABALLA MARINADA CON HABITAS
ESPÁRRAGOS BRASEADOS CON CORDERO
BIVALVOS EN PIL-PIL DE ALMENDRA Y CAVIAR
CIGALA, AGUACATE Y CEBOLLA BRASEADA

LENGUADO CON TUPINAMBO Y AJETES
PATO CON COLIFLOR Y APIO NABO

TARTELETA DE CÍTRICOS
PERA NEGRA CON HELADO DE KÉFIR

MACARRÓN DE AVELLANAS
ROCAS DE ALMENDRAS
TRUFAS DE MOCA

98€

ARMONÍA CORTA / 28

ARMONÍA LARGA / 48

PAN ARTESANAL DE MASA MADRE

IVA INCLUIDO

TIERRA Y VINO / PRIMAVERA 22'