

Menú Desgustación

Centro de mesa

Croqueta de Jamón Ibérico y pollo de corral

Terrina de queso trufado con aceite de miel

Crema de puerros con manzana y lascas de bacalao

Codorniz escabechada de manera tradicional

Oreja con crema de boletus

Buta no Kakuni con encurtidos

Individual

Bacalao en tempura con alioli de miel

Postre del MENA

*Precio menú
55€ por persona*

Bebida no incluida



Degustation Menu

Centerpiece

Iberian Ham and free-range chicken croquette

Truffled cheese terrine with honey oil

Leek cream with apple and cod flakes

Traditionally pickled quail

Ear with boletus cream

Buta no Kakuni with pickles

Individual

Cod in tempura with honey aioli

MENA Dessert

Menu price

55€ per person

Drinks not included



Menu Dégustation

Centre de table

Croquettes au jambon ibérique et au poulet fermier

Terrine de fromage truffé à l'huile de miel

Crème de poireaux aux pommes et flocons de cabillaud

Caille marinée à l'ancienne

Oreille avec crème de cèpe

Buta no Kakuni avec cornichons

Individuel

Cabillaud en tempura avec aïoli au miel

Dessert MENA

*Prix du menu
55€ par personne*

Boissons non incluses

