



MENÚ DEGUSTACIÓN
PRIMAVERA | VERANO 2024

APERITIVOS

CHAMPAN DE GAZPACHO AL OLOSOSO

SHERRY MARY Y SU GILDA

PRIMEROS

OSTRA AZUL CON AIRE DE LECHE DE TIGRE

AJO BLANCO DE COCO, SARDINAS SEMI-CURADAS EN
CASA Y ESPUMA DE QUESO PAYOYO

STEAK TARTAR MORUNO

TATAKI DE ATÚN ROJO, MUHAMMARA Y DAICON

SEGUNDOS

CORVINA, PARMENTIER DE APIO NABO, GUISANTES
SALTEADOS EN BEURRE NOISSETTE

ENTRECOT MADURADO A LA PARRILLA, PAPA
ARRUGA, BIMBI Y SALSA DE MOJO AMARILLO

POSTRE

EL LIMON

PRECIO: 65 EUROS (BEBIDAS NO INCLUIDAS)
IVA INCLUIDO



TASTING MENU
SPRING | SUMMER 2024

APPETIZERS

OLOROSO GAZPACHO CHAMPAGNE

SHERRY MARY AND HER GILDA

STARTERS

BLUE OYSTER WITH TIGER'S MILK AIR

COCONUT WHITE GARLIC, HOMEMADE SEMI-CURED
SARDINES AND PAYOYO CHEESE FOAM

MOORISH STEAK TARTAR

BLUEFIN TUNA TATAKI, MUHAMMARA AND DAICON

SECOND COURSES

SEA BASS, CELERIAC PARMENTIER, SAUTÉED PEAS IN
BEURRE NOISETTE

GRILLED MATURED ENTRECOTE, WRINKLED
POTATO, BIMI AND YELLOW MOJO SAUCE

DESSERT
THE LEMON

PRICE: 65 EUROS (DRINKS NOT INCLUDED)
VAT INCLUDED