



**MENÚ DEGUSTACIÓN**  
**PRIMAVERA | VERANO 2024**

**APERITIVOS**

ENSALADA MARROQUÍ CON LUBINA SEMICURADA  
SOBRE REGAÑA Y SALSA DE LOMBARDA

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CURADA EN CASA,  
BROTOS Y QUESO SEMICURADO

**PRIMEROS**

OSTRA AZUL CON AIRE DE SALSA CHERMOULA Y  
OSTRA GRATINADA CON SALSA MORNAY

AUTÉNTICA PÁSTELA DE POLLO CON ENSALADA CON  
VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y VAINILLA

TARTAR DE GAMBA BLANCA AL AJILLO  
SOBRE PORTOBELLO

**SEGUNDOS**

CORVINA, PARMENTIER DE APIO NABO, GUI SANTES  
SALTEADOS EN BEURRE NOISETTE

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE GRAS, PURE DE  
COLIFLOR AHUMADA, SALSA DE OPORTO  
Y CRUJIENTE DE HOJALDRE

**POSTRE**  
**EL LIMÓN**

**PRECIO: 65 EUROS (BEBIDAS NO INCLUIDAS)**  
**IVA INCLUIDO**



**TASTING MENU**  
**SPRING | SUMMER 2024**

**APPETIZERS**

MOROCCAN SALAD WITH SEMI-CURED SEA BASS ON  
CRACKERS AND RED CABBAGE SAUCE

CARPACCIO OF HOMEMADE IBERIAN CURED PORK,  
SPROUTS AND SEMI-CURED CHEESE

**STARTERS**

BLUE OYSTER WITH CHERMOULA SAUCE AIR AND  
OYSTER AU GRATIN WITH MORNAY SAUCE

AUTHENTIC MOROCCAN CHICKEN “PASTELA” WITH  
SALAD WITH DRIED FRUIT AND VANILLA VINAIGRETTE

GARLIC WHITE SHRIMP TARTAR  
ON PORTOBELLO

**SECOND COURSES**

SEA BASS, CELERIAC PARMENTIER, SAUTÉED  
PEAS IN BEURRE NOISETTE

BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, SMOKED  
CAULIFLOWER PURÉE, PORT SAUCE  
AND CRISPY PUFF PASTRY

**DESSERT**  
**“THE LEMON”**

**PRICE: 65 EUROS (DRINKS NOT INCLUDED)**  
**VAT INCLUDED**