Menú Gastronómico

La “Ó” de Saó con brandada de congrio y tomate
Seta crujiente
Almendra con sardina ahumada
Filipino de foie con chocolate blanco
Pollo a l’ast
Apple Sour

***

Gazpacho verde picante con tartar de gamba blanca
Dados de atún con anacardos y raifort
Berenjena glaseada con sésamo y queso de oveja
Mar y montaña de carne de perol con gamba roja
Tallarines de calamar con champiñones y trufa de verano
Raya a la brasa con coliflor caramelizada y meunière de yuzu
Lubina con salsa holandesa y verduras
Cochinillo crujiente con ceviche de melocotón
Mini Saonet de te macha y pistachos
Recuit, fresa y lichi
Mousse de chocolate con garrapiñado de avellanas y helado de baileys

PRECIO POR PERSONA 115€ (IVA INCLUÍDO)
Pan y bebidas no incluídas
Servido por mesa completa