

## MENU DEGUSTACION 9 pasos Nº 44

### **APERITIVO**

Sorpresa de temporada.....

### **DESPUÉS**

Espeto de sardinas enterrado en sus “ascuas” comestibles y.....

### **SEGUIMOS**

Tiradito de trucha ahumada, ajo rojo y.....

### **CONTINUAMOS**

Tamal inverso de manitas de cerdo, crema de aguacate y.....

### **MÁS TARDE**

Cataplana de bonito, mejillones y.....

### **ACABAMOS LO SALADO**

Pollo campero guisado y.....

### **PREPOSTRE**

Sorpresa del chef

### **POSTRE.....**

Milhojas de melón al ron, sobre crema de mascarpone, hinojo, lima y.....

Semifrío de mantequilla avellanada, sobre financiero de cerezas Y.....

### **PRECIO**

**55€/ persona IVA INCLUIDO**

Agua de Km 0.

**El menú elegido se servirá a la mesa completa.**

Si se agotase alguno de los platos, se cambiaría por otro de características acordes con el menú.