



Menú del Chef **Enrico Croatti**
Reservados todos los derechos

ALTA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL ITALIANA

ESENCIAS...

Parmentier
de Calamar

Risotto con Azafrán,
Tuétano y Erizo de Mar

Cigala y Rabo de Toro
en el Raviolo

Compresión de Cordero
Lechal Asado y Bogavante

Queso Artesanal
Crema de Fruta Seca Helada,
Raíz, Corteza y Chocolate

...DE MAR...

El Mar
de Invierno

Merluza de Pincho
hacia el Bacalao

Spaghetti Artesanales
a la Gamba Roja

Extracto de
Corvina Salvaje

Naranja e Hinojo al Martini
Semifrío de Castañas,
Baileys y Cacao

...Y TIERRA

Carne cruda
de Ciervo y Buey

Arroz con Setas,
Pichón a la Brasa

La Caza Silvestre:
Bis di Agnolotti

Filete de Rubia
Gallega a la "Rossini"

La Mora en el Bosque
Cremoso de Mascarpone
al Café Espresso y Mango

Selección de Enrico Croatti 85,00 / Maridaje 55,00
Degustación de cinco platos 65,00 / Maridaje 35,00
Dos platos a la carta y postre 50,00

Los menús serán servidos para mesa completa.
Nuestro menú puede contener alérgenos.

Enrico Croatti, Executive Chef
Ferdinando Bernardi, Resident Chef
Oscar Marcos, Sous Chef
Paride Mencarani, Maitre Sommelier
Heguer Castellanos, Assistente Sommelier