



SUGERENCIAS DEL CHEF :

Entrada:

Carpaccio de cigalas con salmón marinado, mousse de aguacate, frambuesas, boniato y aceite de puerros

€23,95

Atun semicurado con menta y dukkah de kimchi, gazpacho de melocoton y shiracha

€19,95

Principal:

Pulpo rostizado con aji panca, pure de boniato, romero, Martini y gremolata de espinacas

€26,95

Rib-eye de Black Angus a la brasa flambeado con 4 roses bourbon y sal ahumada

Servido con verduras, patatas fritas y salsa para elegir

€34,95 (300 gr)



CHEF'S SUGGESTIONS :

Starter:

Crayfish carpaccio with marinated salmon, avocado mousse, raspberries, sweet potato and leek oil

€23,95

Semi-cured tuna with mint and kimchi dukkah, peach gazpacho and shiracha

€19,95

Main:

Roasted octopus with aji panca, sweet potato puree, rosemary, Martini and spinach gremolata

€26,95

Grilled Black Angus rib-eye flambéed with 4 roses bourbon and smoked salt

Served with vegetables, fries, and a choice of sauce

€34,95 (300 g)



SUGGESTIES VAN DE CHEF :

Voorgerecht:

Carpaccio van rivierkreeftjes met gemarineerde zalm, avocado mousse, frambozen, zoete aardappel en prei-olie

€23,95

Licht gepekeld tonijn met munt- en kimchi-dukka, gazpacho van perzik en shiracha

€19,95

Hoofdgerecht:

Geroosterde octopus met aji panca, zoete-aardappelpuree, rozemarijn, Martini en spinazie gremolata

€26,95

Gegrilde Black Angus Ribeye geflambeerd met 4 roses bourbon en gerookt zout

Geserveerd met groenten, frietjes en een saus naar keuze

€34,95 (300 g)