

menúLIBERTAD

APERITIVOS

Vermut de pueblo-Sangría
Latas de berberechos con salsa un poco picante
De navajas salsa roja
De mejillones en escabeche picante
Patatas bravas
Magdalenas de olives negras
Boquerones con lima y limón
Cebollas tiernas en tempura - nube de soja
Salmón
Crujiente de chicharrones, piñones, anguila ahumada al azafrán
Bonito marinado con soja y jengibre
Ensalada en "Vaso" de Xató - Waldorf-
Pizza Sashimi
Mac-Foie-Burguer con tempura de ceba
Sopa de cebolla y pan
Costra de arroz a banda con tallarines de sepia



PRIMERO

Complejidad femenina
3 tipos de pescado, 3 salsas, 3 verdes, 3 flores

SEGUNDO

Entrecot de leche con cebolletas

PRE-POSTRE

Cremoso de pétalos de violeta

POSTRES

Crema brulée de vainilla y fresitas del bosque
Sacher divertido con sopita de chocolate
Buñuelo de manzana - anís estrellado
Barquillos de canela
Corte de nata con fresas a la pimienta
Blando de queso - frutos rojos



De la bodega

Vino tinto seleccionado de nuestra bodega
champagne Moët&Chandon Brut Impérial Rosé
aguas minerales, panes
café, licores y locuras para acabar
Una vuelta al mundo de los chocolates con toques de especias

Precio del menú 159,00-€

No está incluido el 7% de iva