

MENÚ DEGUSTACIÓN DE OTOÑO

VIERNES

Soba noodles con boniato al horno, rábanos encurtidos y vinagreta de
sésamo

Crema de calabaza a la cerveza con ricotta de cebollino

Tártar de berenjena ahumada y aceitunas de Aragón

Arroz cremoso de setas y coliflor

Tofu ahumado con guisantes negros, crema de calabaza a la salvia,
calabaza al horno y vinagreta de ajo negro

Brownie de castañas con coulís de kumquat y espuma de boniato

Pannacotta de boniato con salsa de castaña y aire de mandarina

El menú no incluye bebidas

Precio: 64€/persona

MENÚ DEGUSTACIÓN DE OTOÑO

SÁBADO

Chip de berenjena ahumada con salsa barbacoa

Ensalada de kale con vinagreta de salvia y menta

Patatas y pimientos con espinacas, mayonesa de ajo negro, garam masala
y albahaca fresca

Canapés de Heüra abodada con salsa de pimiento verde

Seitán¹ de otoño con rebozuelos, zanahoria y calabaza asadas

Bizcocho de calabaza con cremoso de castaña y espuma de mandarina
amarga

Roca de castañas con crema de boniato y aire de canela

El menú no inclou begudes

Preu: 64€/persona

¹ Opción S/G disponible (el mismo plato hecho con tofu)