



Aperitivo a la llegada

Ostra Fine de Claire con chile y granizado de limoncello

&

Arancini de trufa y champiñón porcini

&

Tortitas de cangrejo real y albahaca dulce

Entrantes a elegir

Carpaccio de gamba roja de Huelva

Gamba roja de Huelva finamente laminada, bocados de melón dulce y manzana verde, vinagreta de tomillo

Blinis de tataki de ternera Wagyu con caviar

Wagyu sellado sobre un pancake de trigo, coronado con caviar Oscietra y queso crema

Brocheta de halloumi y espárragos blancos

Halloumi a la parrilla y espárragos blancos, rociados con melaza de granada y acompañados de salsa para mojar de harissa y rosa

Platos principales a elegir

Filete mignon de ternera

A la parrilla a punto medio, servido con demi-glace de trufa y foie gras, acompañado de patatas dauphinoise

Cocotte de halibut con chimichurri de manzana verde

Wagyu sellado sobre pancake de trigo, coronado con caviar Oscietra y queso crema

Ravioli de langosta

Langosta autóctona, bisqué de langosta, coronada con caviar

Risotto calabrés con queso cottage a la milanese

Queso crujiente empanado sobre un risotto cremoso y especiado, acompañado de verduras de raíz de invierno

Postre a elegir

Baked Alaska empapado en Bailey's

Parfait de grosella roja y frutos del bosque

Asientos Premium (terrace cubierta): 380€/pp

Asientos Estándar (zona del restaurante): 350€/pp