



Menú Gastronómico NOVIEMBRE

Patata de Feria.

Alitas de Corral confitadas, deshuesadas y fritas con Hoisin de Picotas.

Okonomiyaki, Cardamomo, Ponzu y Katsuobushi.

[...]

*** A Elegir ***

Hiramasa Caldo Dashi y Fideos de Arroz.

Beef Rendang estofado del sudeste asiático, Menta, Coco y Tamarindo.

[...]

Sangre en la nieve

Vino (GLARIMA Bodegas Sommos)

24,50 € [IVA incluido]

(Este menú se servirá a mesa completa)

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS: gluten, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**