



MENÚ PARA GRUPOS – GROUPS MENU

Mil hojas de pulpa de jaiba, tártara de aguacate, espárragos a la parrilla, salsa de tomate y hierbas, aceite de cebollín, hueva de pez capellín

Crab meat "millefeuille", avocado tartar, grilled asparagus, tomatoes and herbs sauce, chives oil, flying fish roe

o /or

Caracoles en jugo corto de res, setas en persillade, papas fondant, puré de ajo, alioli de perejil, vegetales rostizados, aire de mejillones

Escargots in beef stock, seta mushroom in "persillade", fondant potatoes, garlic pure, parsley aioli, roasted vegetables, mussels foam.

Pescado blanco envuelto en zucchini, choux farci de mariscos, salsa espumosa de langosta y mejillón, puré de col morada, crocante de pasta fillo, zanahorias glaseadas

White fish filet, choux farci of seafood, foamy lobster and mussels sauce, tanned purple cabish puree, crocant of phillo pasta, glazed carrots.

o /or

Filete de res "angus" a la mantequilla, papa estilo Piaf, tierra de hongos, puré de coliflor con vainilla, brócoli a la persillade, col de bruselas estofada, salsa bordalesa con tuétano de res

Rib eye Beef sauteed with butter, "Piaf style potato", mushrooms dust, cauliflower and vanilla puré, persillade of broccoli, brussels sprouts stew, bordeaux sauce

Creme brulée la clásica, estilo Piaf
Classic french "creme brulee" Piaf style

o /or

Milhojas de frambuesas
Raspberry millefeuille