

Λ R O M Λ T Λ

Snacks

Foie y burrata
Foie and burrata

Tomate en escabeche de zanahoria, pistacho y atún
Pickled tomato with carrot, pistachio and tuna



Pescado de lonja a la brasa, gazpachuelo y tumbet
Fish from the market, "gazpachuelo" and "tumbet"

Cochinillo de porc Negre con ensaimada, glase de jamón y salsa cítrica
"Porc Negre" suckling pig with "ensaimada", glazed ham and citrus sauce



Selección de quesos
(Suplemento 18,00€)

Chocolate blanco, merengue y helado de yogur
White chocolate, meringue and yogurt ice cream

Petit fours



70,00€

Opción maridaje de vinos, 65€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)

AROMATA

- MENÚ SENTITS -

Snacks

Ostra al aguachile
Oysters with "aguachile"

Espárrago blanco, yema de huevo y trufa
White asparagus, egg yolk and truffle

Foie y burrata
Foie and burrata

Tomate en escabeche de zanahoria, pistacho y atún
Pickled tomato with carrot, pistachio and tuna



Pescado de lonja a la brasa, gazpachuelo y tumbet
Fish from the market, "gazpachuelo" and "tumbet"

Cochinillo de porc Negre con ensaimada, glase de jamón y salsa cítrica
"Porc Negre" suckling pig with "ensaimada", glazed ham and citrus sauce



Selección de quesos
Cheese selection
(Suplemento 18,00€)

Chocolate blanco, menregue y helado de yogur
White chocolate, meringue and yogurt ice cream

Piña, requesón y helado de pasas al ron
Pineapple, cottage cheese and rum raisin ice cream

Petit Fours



85,00€

Opción maridaje de vinos, 70€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)