

Λ R O M A T A

- MENÚ AROMATA -

Snacks

Mosaico de espárragos, espuma de queso y espinacas
Asparagus mosaic, cheese foam and spinach

Cochinillo de porc Negre en escabeche de zanahoria y naranja
“Porc Negre” suckling pig with pickled carrot and orange



Rodaballo a la brasa, costra de semillas y salsa de giro blanc con nabo fondant
Grilled turbot, seed crust and “giro blanc” sauce with turnip fondant
+ caviar Osetra 5 gr (suplemento 20,00€)

Ternera rubia gallega con manzana asada y alcachofa
“Galician Blonde” beef with roasted apple and artichoke



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

Peras guisadas al vino “adorado”, cítrico y miel
Stewed pear in “adorado” wine, citrus and honey

Petit fours



70,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 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

Bocata de calamar y alioli de cítricos

Squid sandwich and citrus alioli

Mosaico de espárragos, espuma de queso y espinacas

Asparagus mosaic, cheese foam and spinach

Cochinillo de porc Negre en escabeche de zanahoria y naranja

"Porc Negre" suckling pig with pickled carrot and orange

Guisante cremoso con gamba roja a la sal y caldo al limón

Creamy peas with salt-baked red shrimp and lemon broth



Rodaballo a la brasa, costra de semillas y salsa de giro blanc con nabo fondant

Grilled turbot, seed crust, "giro blanc" sauce and turnip fondant

+ caviar Osetra 5 gr (suplemento 20,00€)

Ternera rubia gallega con manzana asada y alcachofa

"Galician Blonde" beef with roasted apple and artichoke



Selección de quesos

Cheese selection

(Suplemento 18,00€)

Peras guisadas al vino "adorado", cítrico y miel

Stewed pear in "adorado" wine, citrus and honey

Semifrío de chocolate blanco con cardamomo y sorbete de nísperos

White chocolate "semifreddo" with cardamomo and loquat sorbet



Petit Fours

85,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 70€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

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

AROMATA

- MENÚ NATURA -

Snacks

Mosaico de espárragos, espuma de queso y espinacas
Asparagus mosaic, cheese foam and spinach

Guisante cremoso con alcachofa confitada y caldo al limón
Creamy peas with confit artichoke and lemon broth



Gnocchi con tomate seco, aceituna kalamata y tomillo
Gnocchi with sun-dried tomato, kalamata olives and thyme

Arroz de calabaza asada con queso de "Son Jover" y yema de huevo
Roasted pumpkin rice with "Son Jover" cheese and egg yolk



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

Peras guisadas al vino "adorado", cítrico y miel
Stewed pear in "adorado" wine, citrus and honey

Petit fours



70,00€

Maridaje de vinos · *Wine pairing*, 65€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

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