

MENÚ CLÁSICO

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Tuber Uncinatum

Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas

Tomate embotado – Lácteo de cabra

Navaja de buceo – Escarcha de marisma

Concha fina – Quisquilla de Motril

Esturión ahumado – Caviar Oscietra

Calamar de anzuelo – Rancio ibérico

Rodaballo del Cantábrico – Limón y salmuera

Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo

Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar

Cacao de origen – Chufa levantina

Frutos secos nacionales – Pastelería clásica

+ Selección de panes

Santoña Anchovy – Three versions

Guinea fowl – Tuber Uncinatum

Acorn-feed pork – Cañitas’ croquette

Blunt tomato – Goat dairy

Dive razor clam – Marsh frost

Smooth clam – Motril shrimp

Smoked sturgeon – Oscietra Caviar

Line-caught squid – Iberian rancid

Cantabrian Turbot – Brined Lemon

Caneton duckling – Pyrenean morel

Wild strawberry – Madagascar vanilla

Cocoa of origin – Valencian tigernut

National nuts – Classic pastry

+ Bread selection

190€ (IVA incluido)

**El menú queda sujeto a cambios por temporalidad del producto.*

MENÚ TEMPORADA

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Tuber Uncinatum

Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas

Tomate embotado – Lácteo de cabra

Navaja de buceo – Escarcha de marisma

Concha fina – Quisquilla de Motril

Esturión ahumado – Caviar Oscietra

Champiñón botón – Mantequilla tostada

Calamar de anzuelo – Rancio ibérico

Gamba roja de Palamós – Manteca de orza

Rodaballo del Cantábrico – Limón y salmuera

Cabrito Malagueño – Arroz envejecido

Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo

Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar

Cacao de origen – Chufa levantina

Frutos secos nacionales – Pastelería clásica

+ Selección de panes

Santoña Anchovy – Three versions

Guinea fowl – Tuber Uncinatum

Acorn-feed pork – Cañitas’ croquette

Blunt tomato – Goat dairy

Dive razor clam – Marsh frost

Smooth clam – Motril shrimp

Smoked sturgeon – Oscietra Caviar

Button champignon – Toasted butter

Line-caught squid - Iberian rancid

Red shrimp from Palamós – Orza vase butter

Cantabrian Turbot – Brined Lemon

Malague cabrito goat – Aged rice

Caneton duckling – Pyrenean morel

Wild strawberry – Madagascar vanilla

Cocoa of origin – Valencian tigernut

National nuts – Classic pastry

+ Bread selection

245€ (VAT included)

**The menu is subject to changes due to product seasonality.*