



MasterChef  
RESTAURANTE

*Menú Degustación Reyes, 5 al 7 de Enero*

*Entrante*

Alcachofa en escabeche de hinojo, shitake y rebozuelos, crema agria y sardina ahumada

*Algo calentito...*

Caldo de coquinas, tartar de pez mantequilla y caviar Osetra

*Un clásico...*

Huevo de corral, cremoso de lentejas trufadas, demi glace de ternera y espuma de patata

*Del Mar...*

Bacalao a baja temperatura con torrezno de su piel, crema de pimientos asados, emulsión de ajo negro y aire de jabugo

*De la tierra...*

Pularda glaseada con su jugo, cremoso de zanahoria, rovellons y berenjena en dos texturas

*Un dulce...*

Torrija de Roscón de Reyes con su propio helado y gel de su fruta escarchada

*Petit fours de Navidad*



*Precio*

**63,00€ (IVA incluido)**



*Bebidas no incluidas*

*Menú disponible sólo a mesa completa, excepto niños  
(ofrecemos un Menú Experiencia MasterChef Junior)*