



MENU BRONZE

Hors-d'œuvre

Crème d'oursin et de codium

Biscuit croustillant, chou-fleur et chocolat blanc épicé

Entrée

Poireaux LC rôtis et jaune d'œuf texturé

Poisson

Poisson sélectionné sur le marché aux poisons
avec hollandaise au chorizo Joselito, chapelure de porc et ail

Viande

Chevreuil, poivre noir, risotto aux pignons espagnols et betteraves

Dessert

Glace aux amandes amères, meringue sèche et crème légère aux agrumes

Eau, café, infusions et pain

Cave à vin

Vin Blanc D.O. Rueda 2022 Fresco

Vin Rouge D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

115 euros TVA comprise

La bière et les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses.

Les menus sont soumis à des changements saisonniers de plats ou de produits.



MENU ARGENT

Hors-d'œuvre

Crème d'oursin et de codium

Croustade sucré à la tomate LC, à la réglisse et au basilic

Entrée

Salade tiède avec des crevettes de Santa Pola,
vinaigrette de ses coraux et codium mariné

Poisson

Poisson sélectionné sur le marché aux poisons avec une sauce au beurre fumé,
flocons de courgettes et huile aux herbes

Viande

Joselito Wellington, lemon curd et sauce bordelaise

Dessert

Sorbet au cacao fermenté et origines du chocolat Valrhona

Eau, café, infusions et pain

Cave à vin

Vin Blanc D.O. Rueda 2022 Fresco

Vin Rouge D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

129 euros TVA comprise

La bière et les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses.

Les menus sont soumis à des changements saisonniers de plats ou de produits.



MENU OR

Hors-d'œuvre

Crème d'oursin et de codium

Mini éclair au potiron LC et au fromage gruyère AOP

Entrée

Calmar, émulsion de bajoue Joselito et encre de calmar

Poisson

Poisson sélectionné sur le marché aux poisons
avec vinaigrette à l'orange et fenouil rôti

Viande

Entrecôte de bœuf, sauce à la moelle et poireaux caramélisé

Dessert

Pommes au four et glace au beurre salé

Eau, café, infusions et pain

Cave à vin

Vin Blanc D.O. Rueda 2022 Fresco

Vin Rouge D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

155 euros TVA comprise

La bière et les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses.

Les menus sont soumis à des changements saisonniers de plats ou de produits.