



## **MENÚ DEGUSTACIÓN** ***TASTING MENU***

APERTIVO MIRABÉ  
*APPETIZER MIRABÉ*

\*\*\*

ENSALADITA DE GAMBAS DE LA COSTA CON CONONIGOS Y VINAGRETA DE  
MIEL Y PIÑONES  
*PRAWNS SALAD WITH CORN SALAD AND PINIONS & HONEY VINAGRETTE*

RAVIOLÓN DE FOIÉ CON REBOZUELOS Y SALSA DE TRUFA BLANCA Y SALVIA  
*FOIE RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE WITH SAGE SAUCE*

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON MOUSSELINA DE MANZANA ÁCIDA,  
HABITAS FRITAS Y PIÑONES  
*CONFIT COD WITH ACID APPLE MUSLIN, FRIED BEANS AND PINIONS*

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE MOSTAZA Y AROMA DE ROMERO FRESCO  
*SIRLOIN STEAK WITH MUSTARD SAUCE AND FRESH ROSEMARY*

CRÈME BROÛLÉ DE CHOCOLATE BLANCO CON CARQUIÑOLI DE ALMENDRA  
*WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE WITH ALMOND COOKIE*

MIGNARDISES

\*\*\*

AGUA, REFRESCOS Y CAFES INCLUIDOS  
SOFT DRINKS, WATER AND COFFEES INCLUDED

\*\*\*

65€ + 10% IVA (TAXES)

(CON MARIDAJE / WITH PAIRING: 25€ + 10% IVA)