Menú Degustacion 65€

Tartaleta de cebolla francesa, pimientos escalivados y queso azul

Ancas de rana y salsa de curry verde

Pulpo purée a la Du Barry y chocolate blanco

Salmonete con duxelle de champiñones

Presa Ibérica purée de tupinambo y demi-glace de oporto y miel

Variaciones de citricos

Maíz y vainilla

Para acompañar

Maridaje Sake y Cerveza: 50€ por persona

Maridaje de vino: 55€ por persona

Maridaje whisky The Macallan: 45€

Suplemento de 45€ con The Macallan 25

EKÖ
BISTRO

Menu 2

Entrée

Boudin blanc de foie gras con chutney de manzana

o

Tartaleta de cebolla francesa, pimientos escalivado y queso crema

Plat

Pez limón, velouté de puerros con Choucroute

o

Magret de Pato, purée a la francesa y demi-glace de cereza

Dessert

Café gourmand, Degustación de postre

Café, té, infusion y agua incluido