MasterChef
RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN SAN VALENTÍN

Entrante

Tartar de atún y shiso con crème fraîche de raifort

Algo calentito...

Sopa laksa con gambones y mejillones

Un clásico...

Espuma de boletus con setas en texturas

Del Mar...

Bacalao al pil pil con crujiente de sus pieles

De la tierra...

Carrillada ibérica en su jugo al chocolate negro y crema de castañas

Un dulce...

Cúpula de cristal con fresas en dos texturas, chocolate rubí, sorbete de cava y bizcocho de cacao

Precio

63€ (IVA incluído)

Condiciones:
Bebidas no incluidas Menú disponible sólo a mesa completa, excepto niños (ofrecemos un Menú Experiencia MasterChef Junior)

MasterChef
RESTAURANTE

VALENTINE'S DAY TASTING MENU

Starter

Tuna and shiso tartar with raifort crème fraîche

Something warm...

Laksa soup with king prawns and mussels

A classic...

Boletus foam with textured mushrooms

From the ocean...

Pil pil cod with crispy skin

From the land...

Iberian cheek in its juice with dark chocolate and chesnut cream

Something sweet

Crystal dome with two textures strawberries, ruby chocolate, cava sorbet and cocoa cake

Price

63€ (VAT included)

Conditions:
Drinks not included.
Menu available only for the full table except for children (we offer a MC Junior Tasting Menu).