

CRUDO

Ostras con Bloody Mary

Carpaccio de gambas de Mazara del Vallo con crema de eneldo

ENTRANTES

Burrata con tomate daterino, pesto de rúcula
y perlas de oliva extra virgen

Carpaccio di Chianina italiana con rúcula, parmesano y frutos secos

PASTA

Trofie al frutti di mare
- pasta italiana con tomate y marisco -

PRINCIPAL

Filetto alla Rossini a la brasa con tupinambo, foie y perlas de tartufo

DOLCE

Surtido de postres Italianos

Vino blanco Sensacional · Vino tinto Magic hat
Agua, café o infusiones incluido

120€

Precio x persona, con una botella de
Veuve Cliquot Yellow label
cada dos personas

135€

Precio x persona, con una botella de
Veuve Cliquot Rich Rose
cada dos personas

