



MENÚ DEGUSTACIÓN Primavera

Olivas y snack

Aperitivos

Habas y guisantes con morcilla
"Pastel" de queso y salsa picante
Espárrago verde y salsa sésamo
Pulpo con panceta

Entrante

Texturas de remolacha, aguacate, anguila
unagui, almendras, encurtidos

Principales

Tataki de ventresca de atún con salsa de soja,
manzana, nabo y jengibre con arroz y algas

Jarrete de ternera con verduras, setas de
temporada y puerros confitados

Postre

Coco con fresas, curry verde dulce y flores
de Sechuan

*Precio 51 € I.V.A. incluido

**Bebidas y vino no incluidos*

BUIL & GINÉ