

CEBO

CHEF
Aurelio Morales

MAITRE
Yassine Khazzari

SOMMELIER
Jacinto Domenech

Infórmenos de cualquier intolerancia por favor y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos.

Snacks salados

- Ajo placton y camarones
- Ensaladilla, dashi y anchoa
- Tocino de yema y caviar rojo
- "Polvoron" de boquerones en vinagre y sorbete de manzanilla
- Pate de mar y "campagne"
- Roca, Lio-Roque

Snacks dulces

- Leche frita de coco
- Macaron "lemon pie"
- Tocinillo de vainilla bourbon
- Trufa de choco blanco
- Mini manzana asada
 - Violeta lio
- Bombón colombiano

Primeros entrantes

- Menestra, "sunomono" y quisquilla del Mediterráneo
- Ostras con jugo de asado y caviar

Postres

- Bloom de Jazmín
- Tarta de chocolate trufada

MENÚ

SOMOS CEBO

Segundos entrantes

- Pulpo, pulpito, lechuga de tallo y verduras marinas
- Cococha de merluza a la "romana" y casi un curry blanco

Prepostres

- Queso Citricos
- Citricos queso

Arroces

- Arroz Alicantino de "salmorreta"
- Arroz de calabaza y shropshire

Carnes

- Pato madurado con goulash
- Cochinillo "a la Real"

Pescados

- Rodaballo "pinotxo"
- Pargo del atlántico, pil-pil ahumado de Lustau & Canena