

MENÚ PAOLA

Menú degustación para dos o más personas,
con una secuencia de platos exclusivos
diseñada y preparada por nuestra chef.

ESENCIAS DE LA MAR

OSTRA BRASEADA

Con un toque de mantequilla ahumada y ponzu cítrico.
Sutilmente templada, jugosa y con un ligero aroma ahumado.

TIRADITO DE PEZ LIMÓN

Finos cortes de king fish con leche de tigre de aji amarillo.
Esplendido equilibrio de frescores cítrico y marino.

GAMBA ROJA EN TRES TEXTURAS

Reducción de su caldo, carpaccio de gamba roja y gamba atemperada.
Deliciosa muestra de profundidad marina, técnica y sabor.

ZAMBURIÑAS AL BLOODY MARY

Cóctel de salsa de tomate y especias potenciado con marisco gallego.
Brillante fusión de texturas y sabores en un trago inspirado.

BORI - BORI DE LANGOSTA Y GALLINA

Reinterpretación del guiso tradicional paraguayo, convertido en un mar y montaña suave y perfumado. Langosta cocinada al punto sobre fondo de gallina y bolitas de maíz y queso - profundidad, confort y exotismo.

SORBETE DE GUAYABA

Refrescante, tropical y delicadamente aromático.
Una pausa jovial y sorprendente.

KOKOTXAS DE BACALAO BRASEADAS CON HOJA DE PIL - PIL

Kokotxas confitadas al punto y glaseadas al fuego, servidas sobre una fina hoja de pil-pil y un toque cítrico. Melosas, delicadas y profundamente vascas - una caricia salina.

TARTA DE PAOLA

Nuestra icónica tarta de queso cremosa, con centro fundente
y base de galleta Lotus. Dulce, suave y envolvente - antesala de un final perfecto.

CÓCTEL FINAL

Una despedida alegre y elegante.

Precio del menú (Sin incluir bebida) 115€ / persona

Menú con maridaje +50€ / persona

Nuestro maître ha incluido en el maridaje una serie de vinos para potenciar los diferentes sabores y texturas del menú, logrando una experiencia conjunta superior y deliciosa.

No dude en comentarnos cualquier preferencia o alergia. En la medida de lo posible, adaptaremos el menú a sus necesidades.