

CHRISTMAS

24/12 | 6-COURSE DINNER 105€

25/12 | 6-COURSE LUNCH 105€



C A S C A D A

BRIOCHE, FENNEL & CAVIAR

BRIOCHE, HINOJO Y CAVIAR

PAN DE CAMPO BREAD, SMOKED HAY BUTTER

PAN DE CAMPO, MANTEQUILLA DE HENO AHUMADO

CHULETON AND DUCK CHARCUTERIE

CHULETÓN Y CHARCUTERÍA DE PATO

CORVINA GRAVLAX, CITRUS & APPLE

CORVINA GRAVLAX, CÍTRICOS Y MANZANA

GRILLED SNAPPER, TAHITIAN VANILLA

BISQUE, LOBSTER OIL

PARGO A LA PARRILLA, BISQUE DE VAINILLA DE

TAHITÍ, ACEITE DE LANGOSTA

SOLOMILLO, MUSHROOM CRÉMEUX,

MUSHROOM CRACKER & BLACK GARLIC

SOLOMILLO, CREMOSO DE SETAS,

GALLETA DE SETAS Y AJO NEGRO

CHOCOLATE & HAZELNUT

CHOCOLATE Y AVELLANA

MILLEFEUILLE, VANILLA & PISTACHIO

GRILLED PINEAPPLE BEURRE BLANC

MILHOJAS, VAINILLA Y PISTACHO PIÑA

A LA PARRILLA CON BEURRE BLANC

NEW YEAR 2026

9-COURSE DINNER 195€



C A S C A D A

BRIOCHE, FENNEL & CAVIAR

BRIOCHE, HINOJO Y CAVIAR

SCALLOP, SEAWEED BUTTER

VIEIRAS, MANTEQUILLA DE ALGAS

PAN DE CAMPO BREAD, SMOKED HAY BUTTER

PAN DE CAMPO, MANTEQUILLA DE HENO AHUMADO

CHULETON AND DUCK CHARCUTERIE

CHULETÓN Y CHARCUTERÍA DE PATO

CORVINA GRAVLAX, CITRUS & APPLE

CORVINA GRAVLAX, CÍTRICOS Y MANZANA

CELERY & TRUFFLE

APIO Y TRUFA

GRILLED SNAPPER, TAHITIAN VANILLA

BISQUE, LOBSTER OIL

PARGO A LA PARRILLA, BISQUE DE VAINILLA DE TAHITÍ,

ACEITE DE LANGOSTA

SOLOMILLO, MUSHROOM CRÉMEUX,

MUSHROOM CRACKER & BLACK GARLIC

SOLOMILLO, CREMOSO DE SETAS,

GALLETA DE SETAS Y AJO NEGRO

CHOCOLATE & HAZELNUT

CHOCOLATE Y AVELLANA

MILLEFEUILLE, VANILLA & PISTACHIO GRILLED

PINEAPPLE BEURRE BLANC

MILHOJAS, VAINILLA Y PISTACHO PIÑA A LA PARRILLA

CON BEURRE BLANC

1ST OF JANUARY 2026

6-COURSE LUNCH 105€



C A S C A D A

BRIOCHE, FENNEL & CAVIAR

BRIOCHE, HINOJO Y CAVIAR

PAN DE CAMPO BREAD, SMOKED HAY BUTTER

PAN DE CAMPO, MANTEQUILLA DE HENO AHUMADO

CHULETON AND DUCK CHARCUTERIE

CHULETÓN Y CHARCUTERÍA DE PATO

CORVINA GRAVLAX, CITRUS & APPLE

CORVINA GRAVLAX, CÍTRICOS Y MANZANA

GRILLED SNAPPER, TAHITIAN VANILLA

BISQUE, LOBSTER OIL

PARGO A LA PARRILLA, BISQUE DE VAINILLA DE

TAHITÍ, ACEITE DE LANGOSTA

SOLOMILLO, MUSHROOM CRÉMEUX,

MUSHROOM CRACKER & BLACK GARLIC

SOLOMILLO, CREMOSO DE SETAS,

GALLETA DE SETAS Y AJO NEGRO

CHOCOLATE & HAZELNUT

CHOCOLATE Y AVELLANA

MILLEFEUILLE, VANILLA & PISTACHIO

GRILLED PINEAPPLE BEURRE BLANC

MILHOJAS, VAINILLA Y PISTACHO PIÑA

A LA PARRILLA CON BEURRE BLANC