



Menú Nochevieja

(Platos históricos de Quique Dacosta)

Piedras de parmesano-Hojas secas y raíces

(2013. Menú Made in the moon)

Ostras y uvas al champagne

(2015. Menú Estados de ánimo)

Bearnesa de centolla al estragón

(2020. Menú XX-XX)

Huevas de bogavanta y corales, gazpachuelo de sus cabezas

(2022. Menú Cocinar Belleza II)

La gallina de los huevos de oro

(2000. Menú Universo local)

Presa asada entre maderas de roble

(2008. Menú Nuevas tradiciones)

Pizarras de chocolate

(2011. Menú Sale el sol)

Uvas de la suerte

135 € /persona

IVA incluido

(Pan, cóctel de bienvenida, bodega, agua y café incluido)

(Bebidas de aperitivo y copas de sobremesa no incluidas)

