



## Special Tasting Menu

---

**Vieiras con crema de chirivia y crujiente de Jamón Ibérico**  
**Scallops with parsnip cream and crispy Iberian Ham**  
*acompañado de vino Sameirás Ribeiro*

**Ceviche de atún rojo**  
**Red tuna ceviche**  
*acompañado de vino Château La Coste*

**Sorbete de cítricos** **Citrus sorbet**

**Solomillo de ternera nacional con salsa Pedro Ximénez y patató de Ibiza**  
**National beef tenderloin with Pedro Ximénez sauce and Ibiza potatoes**  
*acompañado de vino La Capilla Crianza Ribera del Duero*

**Lubina con crema de Pimiento Rojo y verduras del huerto de Atzaró**  
**Sea bass with Red Pepper cream and vegetables from the Atzaró Vegetable Garden**  
*acompañado de St. Michael Eppan vino Pinot Grigio*

**Espuma de praliné de avellana, toffee de maracuyá, bizcocho de chocolate y crumble de avena**  
**Hazelnut praline foam, passion fruit toffee, sponge cake, chocolate and oat crumble**  
*acompañado de Mezcal Milk Punch*

---

**110€ pp**