

VIVEZ EL DUENDE

Selon les produits frais du jour, le menu peut être modifié. Ce dernier propose des demi-portions ou des portions complètes selon votre choix, pour pouvoir être entièrement dégusté.

APÉRITIF

Choix du chef

1^{ère} ÉTAPE

Feuilles vertes, fromage payoyo, olivada, feuilleté croustillant à la carotte, petites tomates et vinaigrette à la framboise

2^{ÈME} ÉTAPE

Œuf de la ferme basse température, mousse de pomme de terre et oignon croustillant

3^{ÈME} ÉTAPE

Riz coquille saint jacques et crevettes de huelva avec émulsion de citron vert

4^{ÈME} ÉTAPE

Faux-filet de bœuf galicien, ail noir, betterave et crème de fromage añejo

5^{ÈME} ÉTAPE

“Rochers” au chocolat et glace à la noix de coco

45 € par personne

EL DUENDE
RESTAURANTE

EXPÉRIENCE EL DUENDE

Selon les produits frais du jour, le menu peut être modifié. Ce dernier propose des demi-portions ou des portions complètes selon votre choix, pour pouvoir être entièrement dégusté.

APÉRITIF

Choix du chef

1^{ère} ÉTAPE

Ceviche d'acapulco avec crevettes et poulpe

2^{ÈME} ÉTAPE

Tartare de thon rouge de madrague, mousse de tomate et ail blanc

3^{ÈME} ÉTAPE

Riz avec wok de légumes de la région, pignons et shitakes

4^{ÈME} ÉTAPE

Œuf de la ferme basse température, mousse de pomme de terre et oignon croustillant

5^{ÈME} ÉTAPE

Dés de merlu confits, salicorne, épinards et plancton

6^{ème} ÉTAPE

Filet mariné à la braise, pomme de terre au thym, oignon et pomme aromatique

7^{ème} ÉTAPE

Riz au lait pain et petits fours

55 € par personne