

La Veranda

Menú Degustación Abril - April Tasting Menu

APERITIVO -APPETIZER

Los típicos buñuelos
The typical cod fritters



Tartar de quisquillas de “motril”, yema marinada y endibias aliñadas con lima y vainilla

“Motril” red shrimp tartar, marinated egg yolk and endives seasoned with lime and vanilla



Mango, lubina ahumada y caviar de aceite de oliva virgen
Mango, smoked sea bass and virgin olive oil caviar



Habas frescas con bacalao en salazón
Fresh beans with salted cod



Las tortillitas de camarones
Fried shrimps tortillas



Sopa de ajos negros
Black garlic soup



Sorbete de cerezas
Cherry sorbet



Lomitos de caballa del mediterráneo, falsas migas de centeno y puré de cebolletas
Mediterranean mackerel loins, fake rye crumbs and scallion puree



Texturas de atún rojo sobre crema de “marmitako”
Bluefin tuna textures with “marmitako” cream



Degustación de postres de cuaresma
Tasting of Holy Week desserts

Maridado con vinos seleccionados por nuestro Sommelier
Pairing with wines selected by our Sommelier

120,-€ pp

I.V.A Incluido V.A.T. Included