



5-DANIOWE MENU DEGUSTACYJNE

Przystawki

Specjalność szefa: Krokietki z Jamón Ibérico de Bellota i płynnym beszamelem

Chef's special croquettes filled with Jamón Ibérico de Bellota and liquid béchamel

*

Sałatka z szynką z kaczki domowego wyrobu, karmelizowany fenkuł, orzechy pekan, gniazdko kataifi i kozi ser

Home cured duck jamón salad with caramelized fennel, pecan nuts, kataifi nest and goat cheese

*

Młode węgorze, z sosem z atramentu kałamarnicy, jajkiem sous-vide i emulsją z papryczek piquillo

Baby eels in garlic and chili with egg sous-vide, black ink sauce and piquillo pepper emulsion

Danie Główne

Pieczony ogon wołowy, mus z batatów, młody bób, cecina i chrupiące skórki wieprzowe

Roasted oxtail, sweet potato mousse, baby broad beans, cecina and crackling

Deser

Karmelizowane żółtka, krem waniliowy i sezonowe owoce

Tocino-caramelized egg yolks, vanilla cream and seasonal fruits