

MENÚ DEGUSTA + MACARRILLA

*“Grandfather’s Boat”
La “Barque du Grand-Père”*

*Electric oyster
Huître électrique*

*Scallops sequence
Peru, Thailand and India
Coquilles Saint-Jacques de séquence
Pérou, Thaïlande et Inde*

*Eel with roots
Anguille avec des racines*

*Wagyu sea and mountain marrow
Wagyu mer et montagne moelle*

*Sea urchin stuffed with
red shrimp and prawn
Oursin farci aux crevettes
rouges et crevettes*

*Red tuna “burned garlic” with oyster,
tobiko eggs and celerí parmentier
Thon rouge “ail brûlé” avec huîtres,
oeufs de tobiko et céleri parmentier*

*Corvina, squid and dashi
Corvina, calmar et dashi*

*Pato-kiski:
Duck breast with velouté de hoisin,
quisquilla and its coral
Pato-kiski:
Magret de canard au velouté de hoisin,
quisquilla et son corail*

*Travel to Brazil
Voyage au Brésil*

*Our petits fours
in the “Pino Redondo”
Nos petits fours
au «Pino Redondo»*

79,50€

*Price per person VAT included. Full menu table (min. 2 pers.)
Prix par personne TVA incluse. Menu par table complète (Min. 2 pers.)*