



## RABID MENU

*Tasting menu with signature and seasonal dishes, with new creations and some already established ones.*  
*Menu dégustation avec des plats signatures et de saison, avec de nouvelles créations et quelques-unes déjà établies.*

### MENU

**Lobster cream tasting**  
*Dégustation de crème de homard*

\*\*\*\*\*

**Sea urchin**  
*Oursin*

\*\*\*\*\*

**Octopus, Gill and Eel**  
*Poulpe, gill et anguille*

\*\*\*\*\*

**Ear with pumpkin and garlic shrimp**  
*Oreille aux crevettes à la citrouille et à l'ail*

\*\*\*\*\*

**Monkfish "zarzuela"**  
*"Zarzuela" de lotte*

\*\*\*\*\*

**Stewed cheek**  
*Joue mijotée*

### SWEETS TO CHOOSE

**Citrus dessert**  
*Dessert aux argemes*

\*\*\*\*\*

**Chocolate, AOVE, salt and pepper**  
*Chocolat, AOVE, sel et poivre*

*Petits fours*

**65€/PERS**

*Full table menu*

*VAT included, drinks not included*

*Menu table complète*

*TVA incluse, boissons non comprises*

