

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APERITIVO

ENTRANTE a elegir

Sopa de ajos tiernos
con huevo de gallina a baja temperatura

Verduritas y brotes de temporada con micuit,
jamón, mollejas de pato confitadas y menta

Terrina de puerros al horno
con atún y romesco (+6 €)

PRIMERO a elegir

Salteado de tubérculos con panceta ibérica
curada y trufa

Royale de coliflor con caviar y avellanas (+6 €)

Calamar relleno de carne de perol
con cebollitas y salsa de calamar negra
especiada

SEGUNDO a elegir

Carrillera de rape con ñoquis de patata,
chalotas asadas y senderuelas

Merluza en salsa verde con alcachofas
y almejas (+6 €)

Jarrete de cordero con crema de colmenillas

Turnedó Rossini (+6 €)

POSTRES a elegir

Manzana asada al horno de brasas
con helado de vainilla y gelatina de caramelo

Cheesecake de requesón con nueces y miel

Mousse de avellanas con cremoso de chocolate
negro y helado de nata

PETITS FOURS

Menú 89 €

Menú con maridaje 134 € (incluye agua y cafés)

IVA incluido.