

MENÚ DE DEGUSTACIÓN DE MAR CHICA



7 de enero hasta 6 de febrero de 2026



*La cocina les da la bienvenida
Pan y mantequilla caseros*



Zanahoria asada / Queso feta / Cítricos / Jengibre / Avellana



Parmentier velouté de puerro / Patata / Anguila ahumada sobre brioche



Salmonete / Maíz / Aceite de chile / Mejillón con beurre blanc



Pollo orgánico escalfado / Mostaza / Chucrut / Salsa de estragón



Queso azul / Chocolate blanco tostado / Pistacho / Pasas doradas



Crème brûlée de haba tonka / Sorbete de chocolate negro / Mandarina

PRECIO

por persona

Maridajes

4 platos	€ 46.50			€ 22.00
5 platos	€ 56.50			€ 27.50
6 platos	€ 66.50			€ 33.00

Una Velada en Mar Chica € 125: Aperitivo a la llegada - Snacks - Pan - 6 platos - Maridaje de vinos - Agua - Café o té y Petit Fours

El menú cambia regularmente, para dejar volar nuestra creatividad y permitirnos trabajar con productos de temporada de pequeños productores.

Nuestra carta puede estar sujeta a cambios diarios. Para alérgenos, consúltenos con antelación.