

EL BASET

MENÚ NOCHE

Restaurant

Degustación de entradas

Aperitivo del día

Lubina con marinada de trufa de verano y melocotón

○

Ostra con hueva de trucha y ponzu

Saam de rape en adobo con espuma de alioli de lima

Pulpo con patata al mortero, huevo poché y panceta confitada

Segundo plato a elegir

Pescado de lonja con fresco de tomate y albahaca y confitura de cebolla

○

Carrillera de ternera guisada con puré de apionabo y cebollitas

Postre a elegir

Canutillo de mousse de chocolate blanco con fresa y helado de vainilla

○

Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primaveral y helado de lichi

○

Sorbete de limón

45,00 €

MÍNIMO 2 PERSONAS - Menú para mesa completa – BEBIDA NO INCLUIDA
PRECIO POR PERSONA - I.V.A INCLUIDO

EL BASET

DINNER MENU

Restaurant

Starters

Snack of the day

Sea bass with summer truffle and peach marinade

Or

Oyster with trout roe and ponzu

Marinated monkfish ssam with lime aioli foam

Octopus with mashed potatoes, poached egg and confited bacon

Main course to choose

Fresh fish market with fresh tomato, basil and onion preserve

Or

Stewed beef cheek with celeriac puree and onions

Dessert to choose

Crunchy rolls filled with white chocolate mousse on a soup of strawberries and vanilla ice cream

Or

Fruit salad with cold tea soup and lychee ice cream

Or

Lemon sorbet

45,00 €

MINIMUM 2 PEOPLE - Menu served for full table – BEVERAGE NOT INCLUDED
PRICE PER PERSON - V.A.T INCLUDED