



Nos Entrées

Cojínova ahumada con pickles de salicornia

Smoked silverside with samphire

\$29000

Centolla con Vieiras marinadas en agua de mar

King Crab and Marinated scallops in seawater

\$39000

Carpaccio de peceto de cordero, hojas verdes, queso de oveja

Lamb Carpaccio

\$25500

Terrine de porc de ma grand-mère, jamón crudo y quesos

My grandmother's pork terrine, cured ham, and cheeses

\$26000