



**CONOCER**  
**(11 Dentelladas)**

Oda al Champiñón

*Tartaleta / Almendra / Portobello*

*El Champiñón*

*Champiñones al ajillo*

*Consomé*

Crucíferas

Pescado a la gallega

Arroz / Erizo de mar / Trufa *Tuber Melanosporum*

Royal de Galo Celta / Chocolate / Trufa

Hierbas cítricas

Tarta de Santiago

Petit fours

**85€**

*Posibilidad de añadir:*

Los callos

**(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2024)**

12€/persona

\* El menú elegido se servirá a mesa completa

\*\* El menú se adaptará a intolerancias y alergias con previo aviso al realizar la reserva

\*\*\* El menú está sujeto a modificaciones del producto según mercado

\*\*\*\* No adaptamos el menú a propuestas vegetarianas, veganas o sin lactosa.

\*\*\*\* Disponible hasta las 15:15 horas y hasta las 22:15 horas.



**SIMPAR**  
**(14 Dentelladas)**

Oda al Champiñón

*Tartaleta / Almendra / Portobello*

*El Champiñón*

*Champiñones al ajillo*

*Consomé*

*La croqueta*

*(Premio a la mejor croqueta de Jamón Ibérico de España 2025)*

Crucíferas

Vieira de Cambados / Meunière Ibérica

Pescado a la gallega

Arroz / Erizo de Mar / Trufa *Tuber Melanosporum*

Pichón de Mont Royal

Los callos

*(Premio a los mejores callos del mundo 2024)*

Hierbas cítricas

Tarta de Santiago

Petit fours

**110€**

\* El menú elegido se servirá a mesa completa

\*\* El menú se adaptará a intolerancias y alergias con previo aviso al realizar la reserva

\*\*\* El menú está sujeto a modificaciones del producto según mercado

\*\*\*\* No adaptamos el menú a propuestas vegetarianas, veganas o sin lactosa.

\*\*\*\* Disponible desde las 13:30 a 15:00 horas y desde 20:45 las 22:00.