



MENÚ 20 ANIVERSARIO ALBA GRANADOS

Ostra a la brasa con mantequilla, tostas, pipeta de ponzu y salsa picante ahumada
Dados de atún marinados en soja con aceite de jengibre, wakame, sésamo y pimienta rosa
Croqueta de gamba y erizo con mayonesa de chipotle
Tosta de steak tartar de chuleta de vaca rubia gallega ahumada con gilda vasca
Corazón de alcachofa relleno de confit de pato, salsa de múrgulas, trufa y sal de jamón
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, papada ibérica y salsa teriyaki
Mini solomillo a la brasa con mantequilla café de París

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de fruta de la pasión
Flan de queso y caramelo con helado de dulce de leche y nata montada

MARIDAJE

Copa de vino blanco Chardonnay
Copa de Vino Blanco Buffalo Albariño
Copa de vino Tinto Rioja Crianza

Precio : 80€ (Iva incluido)