



# AROMA

*Por Mario Sandoval*

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de bogavante con salsa americana

Guiso de setas de otoño con dados de foie y trufa

Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán

Parpatana de atún rojo con guiso de tamarillo y fruta de la pasión

Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos

Exótico de mango y frutas de la pasión

Migas de chocolate con espuma de leche, frambuesa y helado de yogur

**64€ IVA incluido**

**Armonía de vinos 38 € IVA incluido**

## POSTRES

Migas de chocolate con espuma de leche, frambuesa y helado de yogur

7€

Carrot cake con buttercream

7€

Exótico de mango con bizcocho de coco y frutas de la pasión

7€

Fresini de mascarpone con vainilla, cremoso de pistacho y sorbete de fresa

7€

Gató de almendras con crema de tomillo y helado de queso

6,50€

Torrija con helado de leche merengada

6,50€

Selección de quesos franceses con membrillo y crackers italianos

11€

**Entre semana contamos con el Menú ejecutivo de medio día  
y los domingos Brunch**

