

LA TABLE KRUG

ENTRANTES

(al centro de la mesa)

Ibéricos y salazones servidos con pan El Mossen con tomate y aceite Verde Esmeralda.

Jamón Ibérico de bellota Maldonado

Cecina de León cortada a cuchillo

Huevas de Mujol en media curación.

.....

PLATOS

(individuales)

Caviar iraní Beluga 000 con pan y mantequilla

Gamba Roja de Denia a la plancha

Yema de huevo, patata, panceta y trufa negra

Atún rojo con ortiguillas

Pichón en 3 cocciones

.....

POSTRES

Frutos rojos con helado de mascarpone

.....

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.

Champagne **Krug Cuvée** (1 botella cada 2 pax)

190€ / pax

Min. 4 pax / Max. 8 pax

Para confirmaciones de reserva se debe de anticipar por cada comensal 50€.

En el caso de no acudir y de no cambiar previamente la fecha al menos con 2 días de antelación, esa cantidad no será devuelta.

IVA incluido

LA TABLE KRUG

STARTERS

(to be shared)

Iberian ham, cured meat and salted fish served with typical local bread, tomatoes and Verde Esmeralda olive oil

Maldonado Acorn-fed Iberian ham
Knife-cut cured beef from León
Medium-cured mullet Bottarga (eggs)

MAIN COURSE

(individual dishes)

Iranian Beluga 000 caviar with bread and butter
Denia's grilled red shrimp
Egg yolk, potatoes, pancetta and black truffle
Red tuna with anemones
Pigeon in 3 cooking steps

DESERT

Red fruit with mascarpone ice-cream

DRINKS

Water, various soft drinks, beer.
Champagne Krug Cuvée (1 bottle for 2 people)

190€ / pax

Min. 4 pax / Max. 8 pax

You must advance 50€ per person to confirm your reservation. If you finally do not attend or if you change dates less than 2 days prior to the reservation, the advance will not be refunded.

TAX included