

QUADRAT

MENU DEGUSTACIÓN BY ALFONSO "FONSI" LILLO

TASTING MENU BY ALFONSO "FONSI" LILLO

Entrante Frio

Cold Starter

Cremoso de maíz a la brasa con ceviche de tomate y aguacate
Cream of grilled sweetcorn with tomato and avocado ceviche

Entrante Caliente

Hot Starter

Dim sum de pato Pekín con setas shitake confitadas
Pekin duck dim sum with confit shitake mushrooms

Pescado

Fish

Merluza marinada en miso blanco con espárrago verde, gel de lima,
escamas de bonito seco y pil pil de albahaca
Marinated hake in white miso with green asparagus, lime gel, dried tuna flakes and basil pil pil

Carne

Meat

Costilla de ternera Black Angus, puré de zanahoria y citronella
con "chimichurri" de yuzu y yuca al carbón
Black Angus beef rib, carrot purée and lemongrass with yuzu "chimichurri" and grilled yuca

Pre-Postre

Pre-Dessert

Sorbete de lichi con caquis, tomillo y crujiente de jengibre
Lychee sorbet with persimmons, thyme and crunchy ginger

Postre

Dessert

Falsa remolacha, tierra de cacao, cremoso de maracuyá, y helado de yogur
Fake beetroot, cocoa crumble, creamy passion fruit and yogurt ice cream

Petit Fours



SANT FRANCESC
HOTEL SINGULAR

65

IVA incluido / VAT Included