



*Bloody Mary Appetizer & Smoked Eel  
The Common Cockle | Sea Urchin Cream*

Torelló 225 Brut Nature | Bodega Torelló | D.O Cava

*Oyster Rockefeller*

Torelló 225 Brut Nature | Bodega Torelló | D.O Cava

*Red Tuna Tartar with Yolk & Caviar*

Bermejo Malvasía Volcánica | Los Bermejos | D.O Lanzarote

*Out Lobster Salad*

Bermejo Malvasía Volcánica | Los Bermejos | D.O Lanzarote

*Mushrooms Royale with Foie Soup & Truffle*

Chablis 1er Cru Vaullignot | Domaine Louis Moreau | A.O.C Chablis

*Wild Seabass with Shellfish Bisque & Sea Nettles*

Chablis 1er Cru Vaullignot | Domaine Louis Moreau | A.O.C Chablis

*Capon Terrine, Turnip & Horseradish*

Alión - Bodegas y Viñedos Alión | D.O Ribera del Duero

*Chocolate Passion*

Oporto Noval Tawny 10 años | Quinta do Noval | D.O.C Oporto

*The Grapes*

Louis Roederer, Vintage 2009 | Louis Roederer | A.O.C Champagne

· 220 € ·

