



## **MENÚ DEGUSTACIÓN VELÁZQUEZ    VELÁZQUEZ TASTING MENU**

90€ por persona / €90 per person

Croquetas melosas de marisco  
Creamy Seafood Croquettes

Laminado de lubina salvaje, habas, guisantes y salsa bilbaina al momento  
Thinly Sliced Wild European Seabass, Peas and Bilbao Pepper Sauce

Magret de pato laqueado con ensalada de vegetales y cítricos  
Roast Glazed Duck Breast with Vegetables and Citrus Salad

Pargo en escama de flor de calabacín, trufa negra y mantequilla blanca de azafrán  
Red Bream with Squash Blossom "Scales", Black Truffle and Saffron Beurre Blanc

Albóndigas de Jabalí invertidas con trufa melanosporum y manzana Starking  
Inverted Wild Boar Meatballs with Black Truffle and Starking Apple

Crème Brûlée con trufa negra  
Crème Brûlée with Black Truffle

Sabores de Invierno  
Winter Flavours

## **MENÚ DEGUSTACIÓN GOYA    GOYA TASTING MENU**

105€ por persona / €105 per person

Croquetas melosas de marisco  
Creamy Seafood Croquettes

Laminado de lubina salvaje, habas, guisantes y salsa bilbaina al momento  
Thinly Sliced Wild European Seabass, Peas and Bilbao Pepper Sauce

Magret de pato laqueado, ensalada de vegetales y cítricos  
Roast Glazed Duck Breast with Vegetables and Citrus Salad

Sopa Castellana ...Nuestra versión  
Castilian Garlic Soup... Our Way

Pargo en escama de flor de calabacín, trufa negra y mantequilla blanca de azafrán  
Red Bream with Squash Blossom "Scales", Black Truffle and Saffron Beurre Blanc

Mollejas de Ternera glaseadas sobre crema de zanahoria y verduras baby  
Glazed Veal Sweetbreads over Carrot and Baby Vegetables Cream

Albóndigas de jabalí invertidas con trufa melanosporum y manzana Starking  
Inverted Wild Boar Meatballs with Black Truffles and Starking Apple

Crème Brûlée con trufa negra  
Crème Brûlée with Black Truffle

Sabores de Invierno  
Winter Flavours