

# M E N Ú D E G U S T A C I Ó N

Tartar de atún rojo marinado con mermelada de tomate y trufa con espuma de craterellus y pan pistacho. \_\_\_\_\_



Sopa Laos al aroma de lima kafir y galangal con pollo de corral mechado con shiitake y caviar de fresa.

Dados de salmón en ósmosis de Malvasía con emulsión de yuzu y plancton marino con gelatina umami. \_\_\_\_\_



Gin tonic bajo cero grados. \_\_\_\_\_



Solomillo de cebón 54 grados, salsa verde terrosa, vinagreta hidromiel y cubos de foie fresco al grill. \_\_\_\_\_



Postres: Selección de nuestro Chef. \_\_\_\_\_



48<sup>00€</sup> / Por persona (bebidas no incluidas)



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA \*\*\*\*\*  
t: (+34) 928 800 000 - [www.aghotelspa.com](http://www.aghotelspa.com)

Altamar  
RESTAURANTE