

## Menú Degustación

### Aperitivo

#### Ostras Amélie “Special de Claires No 2”

*Natural o Aliñada*

#### Gamba roja de Huelva a la brasa

*con mayonesa de limón*

#### Bao al vapor

*Relleno de cerdo ibérico y mayonesa de Kimchi y encurtido de remolacha*

#### Causa con centolla

*patata aliñada con ají amarillo y zumo de lima*

#### Pulpo braseado

*con puré de patata Robouchon*

o

#### Magret de pato

*y puré de apionabo*

### Postre

*a elegir*

65

*Precio por persona*

*Los precios incluyen el IVA/ Productos sujetos a disponibilidad*



## Menu Dégustation

### Amuse-bouche

#### **Huîtres Amélie “Special de Claires No 2”**

*Naturelle ou avec vinaigrette*

#### **Crevette rouge grillè de Huelva**

*citron mayonnaise*

#### **Brioche à la vapeur**

*garnie de porc Ibérique, mayonnaise de Kimchi et pickles de betteraves*

#### **Causa avec crabe araignée**

*Pomme de terre avec ají amarillo (peruviane piment ) et lime*

#### **Puolpe Braisé**

*purée Robuchon*

**ou**

#### **Magret de canard**

*purée de celeric rave*

### Dessert

**65**

*Prix par personne*

*Les prix incluent la TVA / Produits sous réserve de disponibilité*



## Tasting Menu

### Appetizer

#### Oyster Amélie “Special de Claires No 2”

*Natural o Dressed*

#### Grilled red shrim from Huelva

*lemón mayonnaise*

#### Steamed Bun

*filled with Iberian pork, kimchi mayonnaise and pickled beetroot*

#### Causa with spider crab

*seasoned potato with lime and peruvian chilli pepper*

#### Grilled Octopus

*Robouchon style smashed potato*

or

#### Duck breast

*and celeriac purée*

### Dessert

65

*Price per person*

*Prices include VAT/ Products subject to availability*

