

**Jazz Night Under the Stars Menu - August 17, 2024**

Magret de pato, puré de apio nabo y manzana,  
zanahoria baby encurtido, reducción de naranja y anise en estrella

*Duck breast, celeriac and apple purée,  
pickled baby carrots, orange and star anise reduction*

Estofado ligero de rape, vieira y pargo,  
patatas azafrán, salsa bouillabaise

*Light stew of monkfish, scallop and red snapper,  
saffron potatoes, bouillabaisse sauce*

Solomillo de ternera Angus, gratin dauphinoise,  
chalotas, emulsión de estragón

*Angus beef fillet, gratin dauphinoise,  
shallots, tarragon emulsion*

Milhojas de chocolate,  
macaron de caramelo, helado de leche fresca

*Chocolate mille feuille,  
caramel macaron, fresh milk ice cream*

**Incluye / Includes:**

Un Cóctel de Bienvenida / A Welcome Cocktail

**Plus / Más**

Bebidas durante el servicio de cena: Vino tino y blanco de la casa, cerveza de barril, refresco o agua mineral  
*Drinks during dinner service: Red and white house wine, draft beer, beverage, or mineral water*

*(Las bebidas adicionales después de la cena se cobrarán directamente y no están incluidas)*  
*Additional drinks following dinner will be charged directly and are not included)*

-----  
Precio por persona €75 euros IVA incluido  
€75 per person VAT included