

QUADRAT

MENU DEGUSTACIÓN DEL CHEF FONSI LILLO

FONSI LILLO'S TASTING MENU

Entrante Frio

Cold Starter

Cremoso de Maíz a la Brasa con Ceviche de Tomate y Aguacate
Grilled Creamy Corn with Tomato and Avocado Ceviche

Entrante Caliente

Hot Starter

Dim sum de Pato Pekin con Setas Shiitake Confitados
Pekin Duck Dim Sum with Confit Shiitake Mushrooms

Pescado

Fish

Merluza Marinada en Miso Blanco con Espárrago Verde, Gel de Lima, Escamas de Bonito Seco y Pil Pil de Albahaca
Marinated Hake in White Miso with Green Asparagus, Lime Gel, Dried Tuna Flakes and Basil Pil Pil

Carne

Meat

Solomillo de ternera, Puré de Zanahoria y Citronella con "Chimichurri" de Yuzu y Yuca al Carbón
Beef tenderloin, Mashed Carrot and Lemon Grass with Yuzu "Chimichurri" and Grilled Yuca

Pre-Postre

Pre-Dessert

Sorbete de Lichi con Melocotón, Tomillo y Crujiente de Jengibre
Lychee Sorbet with Peach, Thyme and Crunchy Ginger

Postre

Dessert

Falsa Remolacha, Tierra de Cacao, Cremoso de Maracuyá, y Helado de Yogur
Fake Beetroot, Cocoa Crumble, Creamy Passion Fruit and Yogurt Ice Cream

Petit Fours



SANT FRANCESC
HOTEL SINGULAR