ENTRANTE

ENSALADA CROMÁTICA

Fresas, tomate fresco, ruibarbo y Ventresca de atún ahumado.

ARROZ MELOSO DEL CHEF

PLATO PRINCIPAL

LUBINA

Al cedro con aceite aromático.

SOLOMILLO DE TERNERA

Caponata con cremoso de apionabo.

POSTRE

PUESTA DE SOL

Mousse de maracuyá, mango fermentado y salvia.

EDEN

TO START

CHROMATIC SALAD

Fresh strawberries, tomato, rhubarb, and smoked tuna belly.

CHEF'S SIGNATURE CREAMY RICE

MAIN COURSE

SEA BASS

Cedar-roasted with aromatic oil.

BEEF TENDERLOIN

Caponata with creamy celeriac purée.

DESSERT

SUNSET

Passion fruit mousse, fermented mango, and sage.

EDEN