



Ejemplo de menú degustación privado

Trilogía del vermú

Gilda 2.0

Mejillón en escabeche de maracuyá

Huevos con patatas

Vermú en 2 texturas

Tartar de tomate, sardina ahumada y ajo blanco de coco

Calabacín, txangurro y apionabo

Tallarines de calamar de potera en su tinta

Arroz de gamba roja y pastrami de wagyu

Carbón ibérico con mojo de hierbabuena

Maratonka

Café, chocolate y bourbon

Servicio de panes incluido



www.mesacerochefs.com

[@mesacerochefs](https://www.instagram.com/mesacerochefs)