

MENÚ 4 manos

6 de mayo de 2026

Diego Gallegos - Estrella Michelin Restaurante Sollo

Victor Rodríguez - Chef AMA Restaurante

Aperitivos

Ravioli de AOVE, tartar de quisquillas y caviar - AMA Restaurante

Brioche de Steak Tartar y caviar - Diego Gallegos

Entrantes

Gazpacho de melocotón con esturión confitado y aceite de hierbas - Diego Gallegos

Paté Crouté de esturión ahumado y aceitunas - AMA Restaurante

Principales

Saltimbocca de esturión, aire de salvia, velo de jamón y cítricos - AMA Restaurante

Esturión en orza, crema de patatas y su jugo - Diego Gallegos

Prespostre

Sorbete de limón y caviar - AMA Restaurante

Postre

Tarta de crema pastelera con caramelo de esturión

Gominolas de AOVE

65€/pax sin maridaje de vinos

85€/pax con maridaje de vinos