

LA MICHELINE

Auréolée d'une étoile bien méritée, l'adresse est jolie et créative. Le chef Andrés Arocena vous offre une très belle expérience gastronomique équilibrée et voyageuse aux goûts surprenants et aux couleurs très hispaniques (mais pas que !). Commencez au bar avec un cocktail signature (j'adore l'Americano Patxarano) puis laissez-vous guider par l'un des menus dégustation proposés. Profitez pour découvrir la cave avec une belle sélection de « grands d'Espagne », ces vins extraordinaires surtout en blanc (bien trop peu connus) et terminez votre repas avec un verre de Ximénez-Spinola selección San Juan. Une pure merveille!

Awarded a well-deserved star, this is a pretty and creative restaurant. Chef Andrés Arocena uses a palette of surprising, often Spanish flavours, offering you a very well-balanced and well-travelled gastronomic experience. Start at the bar with a signature cocktail (I love the Americano Patxarano) and then let yourself be guided by one of the tasting menus on offer. Take the opportunity to discover the cellar, with its fine selection of 'grands d'Espagne': extraordinary wines, especially the far too little-known whites, and finish your meal with a glass of Ximénez-Spinola selección San Juan. A pure marvel.

