

## CLASSIC MENU

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS  
PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS  
**PICKLED CUCUMBER WITH DRESSING OF HERBS**  
MARINATED CUCUMBER, OYSTER AND HERBS CREAM WITH DAIRY PEBBLES

ROYAL DE SALAZONES AHUMADOS  
VERDURAS Y LICUADO VEGETAL  
**ROYAL EGG WITH SMOKED ANCHOVY**  
LOCAL GREENS AND VEGETABLE SAUCE

AJOBLANCO  
COCO Y MANZANA  
**AJO BLANCO**  
APPLE, COCONUT MILK, ALMOND

ESPÁRRAGO  
BEURRE BLANC AHUMADA Y CAVIAR  
**ASPARAGUS**  
CAVIAR, BEURRE BLANC

GAMBA LOCAL  
JUGÓ ACIDULADO DE REMOLACHA  
**RED SHRIMP**  
BEETROOT, PICKLED ONION

PESCADO DEL DIA  
COCINADO EN UN FONDO DE SUS ESPINAS Y VEGETALES DE TEMPORADA  
**FISH OF THE DAY**  
FISH BONE BROTH AND SEASONAL VEGETABLES

CHULETA  
Y TOFFE DE AJO ASADO  
**PORK CHOP**  
AND ROASTED GARLIC TOFFEE

MAR Y MONTAÑA VEGETAL  
HELADO DE PIÑONES, BROTES EN SIROPE DE PINO, ALGAS Y FRUTAS DEL MAR  
**PINE NUTS ICE CREAM**  
CAVIAR, SEAWEED

*NTD \$3,680/ per person*

*Set Menu includes coffee or tea. Price is listed in NTD and subject to 10% service charge.*