
MENÚ CERRADO DE MERCADO

Incluye: dos aperitivos, un entrante, un principal y un postre a elegir

APERITIVOS

Sepionet sobre airbag de pan relleno de aioli al Espelette [1,5,13,14]

Crema de foie con gelée de fruta de la pasión [4,10,13]

ENTRANTES

Salmorejo de sandía con tartare de fresa, triguero y parmesano, mezclado en su granizado [10,13]

Tataki de wagyu relleno de cebolla caramelizada, naranja, toques de bergamota y crujiente de kale [2,11,13]

Canelón de langostino al yuzu con bechamel de sus cabezas al kimchee y chalotas encurtidas [1,3,10,11,13,14]

PRINCIPALES

Ventresca de bonito al josper bañada en bilbaína sobre
fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]

Carrillera de ternera lacada en teriyaki con puré de patata cremoso y cerezas en texturas [10,11,13]

Berenjena en dos cocciones salteada en miso rojo, vinagreta de hierbas y sésamo negro [5,8,10,13]

POSTRES

Panacotta de coco y haba tonka, aceite de oliva de nuestros olivos y granizado de Malibú piña [10]

Torrija melosa, cremoso de chocolate amargo y plátano flambeado al ron [1,2,5,10,13]

PETIT FOURS

Financier de limón [2,5,13]

Oliva de chocolate [1,2,9,13]

40€

Por persona · IVA Incluido

Consultar opciones vegetarianas y menú infantil