

---

# MENÚ DEGUSTACIÓN

---

## 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]

**Dumpling de piperrada de verduras** sobre salsa romesco [1,2,5]

## 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]

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

**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]

## 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]

**70€**

Por persona · IVA Incluido