
MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos del chef

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]

Falso risotto de coliflor, caviar vegetal de brócoli y romanescu al dente [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 jospier bañada en bilbaina sobre
fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]

Pichón a baja temperatura terminado a la brasa, aceituna kalamata y rulo de pepino
relleno de chutney de cebolla y ras el hanout [10,13]

POSTRES

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

Esponja de chocolate blanco y matcha, cremoso de fruta de la pasión y gel de yuzu [1,2,5,9,10,13]

Petit fours

80€

Por persona · IVA Incluido