

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,  
ya que de otro modo perderían el espíritu con el que fueron creadas*

Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa 38€

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza 38€

Royal de alcaparra, tomate líquido y algas, carabinero templado y sopa de sus corales 42€

*Tartare* de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir* 40€

## **ENTRANTES**

Jamón ibérico de bellota gran reserva 42€

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante 42€

*Ravioli* de *wagyu* y anguila glaseada, crema yodada, raifort y caviar 58€

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y *tortellini* de berenjena 36€

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral 45€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*

## PESCADOS

Risotto ahumado de tinta de calamar y marisco al limón 58€

Lomo de merluza asada, coco, curry rojo y percebes 60€

Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana 60€

Salmonete de roca en *suquet* con perlas de *Vinum Acre*, sardina ahumada y apionabo 60€

## CARNES

Corzo a la brasa con crema de trufa negra, salsa de naranja y su jugo especiado 58€

Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto 58€

Manitas de cerdo *duroc* a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza 55€

Conejo relleno *à la royale* 2019 72€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*

## POSTRES

Recomendamos su elección al principio

Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana 34€

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria 27€

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% con helado de té *Earl Grey* 27€

Cremoso de café, cacao, ajo negro y frambuesa 27€

Torrija caramelizada con crema helada de ron y vainilla 27€

*Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.*

*Los precios incluyen 10% de IVA.*