

*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€

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

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza 34€

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de berro, chirivía y *champagne* 38€

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota gran reserva 39€

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante 40€

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 32€

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral 43€

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 52€

Lomo de merluza asada, coco, curry rojo y percebes 57€

Pez rey con salsa de crustáceos, cangrejo real, tomate en crudo y azafrán 58€

Ventresca de atún rojo, lima *kaffir*, berro e hinojo en crudo 58€

CARNES

Pichón al carbón con matices vegetales, salsa especiada y grano *bianco perla* 57€

Solomillo de vaca asado sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso 57€

Manitas de cerdo *duroc* rellenas de chalota negra, *bimi* y membrillo 53€

Conejo relleno *à la royale* 2018 70€

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 25€

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% con helado de té *earl grey* 25€

Cremoso de café, cacao, ajo negro y frambuesa 25€

Torrija caramelizada con crema helada de ron y vainilla 25€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.