

*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 42€

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza 42€

Royal de alcaparra, tomate líquido y algas, carabinero templado y sopa de sus corales 44€

Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir* 42€

ENTRANTES

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante 54€

Ravioli de *wagyu* y anguila glaseada, crema yodada, raifort y caviar 62€

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y *tortellini* de berenjena 48€

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral 54€

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

Rodaballo a la brasa, gamba roja, tomate asado y pomelo rosa 64€

Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana y caviar 75€

Salmonete de roca en *suquet* con perlas de *Vinum Acre*, sardina ahumada y apionabo 64€

CARNES

Paletilla de cordero con berenjena al miso, mollejas crujientes, jugo especiado 64€

Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto 64€

Manitas de cerdo *duroc* a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza 62€

Conejo relleno *à la royale* 2019 82€

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 38€

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria 31€

Pastel de chocolate caliente al 70% con helado de té *Earl Grey* 31€

Crema de Marrón, helado de nata ahumada, café y cacao 31€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.