

MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

Aperitius

Ostra escabetxada a l'hibiscus, *ajoblanco*, granissat de shiso morat

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa y *kale*

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir*

Royal de tàperes, tomàquet líquid i algues, carabiner temperat i sopa dels seus corals

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar

Turbot a la brasa, gamba vermella, tomàquet rostit y aranja rosada

Espatlla de xai amb albergínia al miso, lletons cruixents i el seu suc especiat

Esferes de cardamom, poma i iogurt

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada

Petits-fours

260€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.