

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

## *Aperitivos*

Boniato, aguacate y maíz a la brasa, pez limón marinado y cilantro

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

Cigala y jengibre, infusión de café arábica de Brasil y crema quemada de leche de oveja

*Tartare* de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaafir*

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con puré de lechuga y bogavante

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

Lomo de merluza asada, coco, curry rojo y percebes

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

Ensalada de papaya thai

Bombón de nuez de Pecán, rocas de leche, café y whisky ahumado

## *Petits-fours*

235€

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

*Los precios incluyen 10% de IVA.*