

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

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

Cuajada de erizo con salteado de vieiras y guisantes lagrima, espardeñas y “radicchio rosso” licuado

Carpaccio de Wagyu con extracto de estragón, salmonete ahumado y polvo helado de queso

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

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

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

Ravioli de Liebre glaseado y alcachofas encurtidas a la trufa negra

Pez rey con salsa yodada, cangrejo real, tomate en crudo y azafrán

Corzo marinado y a la brasa, vegetales de invierno, caquis, y una crema de maíz “Bianco Perla”

Sorbete de hojas de *shiso* y menta fresca, toques ácidos y crujiente de leche

Praliné de almendra y sal, caramelo, albaricoque y crema helada de ron

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.