



Menú a 4 Manos | Menú a 4 Mans | *Four Hands Menu*
Martín Berasategui & Xabier Goikoetxea

Snacks

Salmón ligeramente ahumado con algas, polvo de frutos secos, café y vainilla

Salmó lleugerament fumat amb algues, pols de fruits secs, cafè i vainilla

Slightly smoked salmon with seaweed, nuts powder, coffee and vanilla

Milhojas caramelizado de foie, anguila ahumada y manzana verde

Milfulls caramel·litzat de foie, anguila fumada i poma verda

Caramelized millfeuille of foie-grass, smoked eel and green apple

Gelée de bacalao con encurtido de espárragos y su crema con caviar

Gelée de bacallà amb confitat d'espàrrecs i la seva crema amb caviar

Cod gelee with pickled asparagus and its cream with caviar

Cigala asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y sardina ahumada

Escamarlà rostit amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'alvocat i sardina fumada

Roasted crayfish with black garlic emulsion, light avocado gazpacho and smoked sardine

Ravioli de rabo de buey con aire de trompeta de la muerte y bombón líquido de queso Reblochon

Ravioli de cua de bou amb aire de trompeta de la mort i bombó líquid de formatge Reblochon

Oxtail ravioli with black chanterelles foam and a liquid Reblochon cheese bonbon

Lomo de lubina crocante, tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor

Llom de llobarro crocant, tàrtar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor

Crunchy sea bass fillet, iodized scallops tartar, seaweed and cauliflower cous cous

Solomillo asado sobre lecho de clorofila de hierbas, guisantitos y esferas trufadas

Filet rostit sobre lit de clorofil·la d'herbes, pesolets i esferes trufades

Tenderloin steak on a chlorophyll herbal bed, seasonal peas and truffle spheres

Cremoso de yogurt griego, perlas heladas de frutos rojos y helado de cáscara de limón

Cremós de iogurt grec, perles gelades de fruits vermells i gelat de pell de llimona

Creamy Greek yogurt, frozen red fruits pearls and lemon peel ice cream

Menu: **150€**

Maridaje | Maridatge | *Wine pairing*: **30€** (opcional)

Martes, 17 de marzo de 2020 | Dimarts, 17 de març de 2020 | *Tuesday 17th March 2020*