

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

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

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 *kaffir*

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

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

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

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

Corzo a la brasa con crema de trufa negra, salsa de naranja y su jugo especiado

Esferas de cardamomo, manzana y yogur

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

Petits-fours

Armonía de vinos

405€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.