

# 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 temperada de *carabinero* i sopa dels seus corals

*Fals Risotto* de carbassa, papada, eriçons i gambetes

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*

## *Armonia de vins*

405€

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

*Els preus inclouen el 10% d'IVA.*