

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Ostra escabechada al hibiscus, ajo blanco, granizado de shiso morado

Bacalao confitado con crema acidulada, mostaza y *Kale*

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

Royal templada de carabineros con sopa de sus corales

Falso Risotto de calabaza, papada, erizos y quisquillas

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

Rodaballo a la brasa, gamba roja, tomate asado y pomelo rosa

Paletilla de cordero con berenjena al miso, mollejas crujientes y su jugo especiado

Esferas de cardamomo, manzana, yogur

Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada

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.