

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*

Quallada temperada de *carabinero* i sopa dels seus corals

Risotto de fonoll, llagosta i percebes

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

Coco i sèsam negre

Petits-fours

Harmonia 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.