

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

## *Aperitivos*

Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco, 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*

Cuajada templada de carabineros con sopa de sus corales

*Risotto* de hinojo, langosta y percebes

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

Coco y sésamo negro

## *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.*