

# Viaje por el Modernismo

Galleta de pies de cerdo y *txangurro*



Buñuelo de bacalao y caviar



Cococha de merluza con emulsión de su cabeza y algas



Tartar de atún con gazpacho traslúcido y piparras



Ostra tibia ligeramente escabechada, ajo blanco de piñones y chalotas encurtidas



Rape, Tarama de percebes, rocas de olivas negras y endivia estofada



Canelón de rabo de buey, ceps y trufa



Presa ibèrica con su careta, espinacas y butifarra



Pichón a la parrilla, ñoquis cremosos y crujiente de cereales



Manzana verde, apio y lima



Ganache de dulce de frutos secos y bizcocho aireado de café



Petit fours

**70€**

Bebidas no incluidas.

Opción con maridaje suplemento 37€ (Agua, café y vinos)

IVA incluido

Menú sujeto a cambios según Temporada

Servicio a mesa completa

Disponible hasta las 14:45 y 21:45h

Rogamos nos informen si padece alguna alergia alimentaria. Disponemos de la información de todos los ingredientes expuestos a la carta