

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de berro, chirivía y bruma marina

Royal de carabinero y curry rojo, alcachofas en crudo, apio y manzana

Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante

“La Trufa” con setas fermentadas y berza al aceite de oliva extra virgen

Carpaccio de Wagyu con extracto de estragón, ensalada yodada y polvo helado de queso

Risotto de cítricos, berberechos y erizos al *piment d'Espelette*

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral

Lengado asado, reposado en “marinera” de percebes, láminas de pulpo, calabaza y azafrán

Pichón a la brasa, picadita cítrica de alcachofas, oliva negra, salsa ahumada de zanahoria y galanga

Sorbete de hojas de *shiso* y menta fresca, toques ácidos y crujiente de leche

Praliné de almendra y sal, caramelo, albaricoque y crema helada de ron

Petits-fours

185€

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.