

MENÚ DE MEDIODÍA

Sólo se sirve en mesas completas de miércoles a viernes.

Aperitivos

Milhojas de foie gras y anguila ahumada
Pez limón marinado, ostras ahumadas, pepino y encurtidos

El menú se compone de un entrante, un plato principal y un postre a elegir.

Caldo claro de pollo de corral y gamba blanca, percebes y emulsión aromática de piña

Crema de raíces especiadas, mollejas glaseadas, guisantes lágrima y yuzu

Carbonara a las finas hierbas, cigala y papada ibérica con yema curada al Jerez

Spaghetтино fresco, jugo de cítricos y un *carpaccio* de hígado de rape, *kombu* y jengibre

Salmonete de roca, tuétano y azafrán con sopa de sus cabezas

Lubina curada, colinabo ahumado, almendra salvaje al té negro y *shiso* morado

Lomo de corzo marinado, berza, almendra y cereza

Nuestra royal de paloma “Torcaz”, achicoria y naranja

Albaricoque, cardamomo verde y pistacho

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70 % con helado de té Earl Grey

Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada

Petits-fours

225 €

*Debido a la complejidad de nuestros platos, no es posible mencionar todos los ingredientes.
Los precios incluyen 10 % de IVA.*