

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

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

Tartare de calamar con jugo de manzana verde y regaliz

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

Bacalao al pil-pil de cacao, caramelo de tapioca, hinojo y parmesano

Vieira laminada y su coral, fondo de mar y vegetales

Ravioli de crustáceos y su esencia, *burrata* y Champagne

Medallón de rape especiado con sus salsas y lima *kaffir*

Pichón madurado y su *parfait*, encurtidos, raíces y melaza de cereales tostados

Albaricoque, cardamomo verde y pistacho

Cacao 100 %

Petits-fours

345 €

Debido a la complejidad de nuestros platos, no es posible mencionar todos los ingredientes.

Los precios incluyen 10 % de IVA.