

Degustación

(Los menus se servirán por mesa compelta)

Corvina curada con cítricos de algas y anacardos

Corvina de nuestra costa curada, “ceviche” de algas, frutos secos y cebolla morada.

Menestra de verduras cocidas al dente, puré de coliflor tostada, licuado de hierbas frescas y queso curado

Coliflor, romanesco, espárrago verde, mini calabacín y rabanito con crema de coliflor con matices tostados y frescor de hierbas.

Bonito “al fuego”, texturas de calçot y nuestro caldo dashi

Bonito a la llama con notas vegetales ahumadas y la profundidad de nuestro dashi.

Ravioli de pato asado, compota de manzana asada y láminas de apio

Pasta rellena de pato asado, con el dulzor de la manzana y el frescor del apio.

Lubina a baja temperatura con salsa de ortigas, milhojas de patata y espinacas

Lomo de lubina suave y meloso con crema de ortigas, milhojas de patata crujiente y espinacas frescas.

“Lomo bajo” con endibias lacadas con salsa bearnesa, espuma de patata asada y espelette

Ternera con endibias melosas lacadas con bearnesa, la suavidad de la patata asada y el toque especiado del pimienta de espelette.

Nuestra crema de limón, refrescante y balsámica

Limón en diferentes texturas con crumble de frutos secos, granizado de apio y un toque efervescente.

Chocolate

República Dominicana 80% en forma de mousse y sus nibs.

Ecuador 66% brownie con praliné y toffee.

Madagascar 64% con crema inglesa semimontada y texturas de frutos rojos.

Perú 70% trufa clásica rebozada con cacao y caviar de aceite.

Precio por persona: 100€

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber.