

MENÚ DEGUSTACIÓN (8 Pases)

Para Comenzar

Pan, AOVE y mantequilla especiada (7,9)
Pan artesanal, acompañado de aceite de oliva virgen extra.

Entrantes Individuales

Bacalao confitado (3,7,8)
Con aguacate braseado, maracuyá, pericana y mayonesa de huevo frito.
Coronado con crujiente de tapioca.

Salmorejo de melocotón (1,9,11)
Con tartar de gambas, guanciales salteados y tosta de pan crujiente.

Atún de aleta amarilla (3,4)
Con encebollado de cerveza tostada, kale frito y sésamo tostado.

Huevo confitado a baja temperatura (7,8)
Con alcachofa crujiente, puré de apionabo, acompañado de lascas de jamón
y embutidos ibéricos.

Principales

Dorada en popieta (3,7,8)
Con falso risotto de verduras frescas y tinta de calamar, con aire de Arrak.

Picaña Angus de bellota sous vide (8,9)
Acompañada de polenta, demiglace trufada y espuma de tepache.

Prepostre

Sorbete de mandarina (7,8,9,10)
Con Tajín y salsa chamoy. Coronado con teja.

Postre

Bougatsa griega (7,8,9)
Rellena de crema pastelera y frutas,
acompañada de mermelada de naranja especiada.

75 € / persona.
(Impuestos incluidos)

Agua 500ml, refresco o cerveza + café o infusión incluido.
El Menú Degustación está pensado para disfrutarse individualmente.