

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco y granizado de shiso morado

Bacalao confitado con crema acidulada, mostaza y *Kale*

Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir*

Sopa de carabineros, tomate, apio y manzana verde

Ensalada templada de crustáceos y frutos del mar, colinabo, mollejas crujientes y cítricos

Ravioli de *wagyu* y anguila glaseada, crema yodada, raifort y caviar

Risotto de hinojo, langosta y percebes

Corzo marinado y a la brasa, caquis, piñones y zanahoria con salsa especiada de frutos rojos

Esferas de canela, mandarina y rosas

Chocolate vegetal

Petits-fours

Incluye armonía de vinos, agua y café

495€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.