

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 sobre un fondo marino, Jerez fino y mayonesa de sus corales

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

Risotto de hinojo, langosta y percebes

Pichón de las Landas en su jugo, mermelada de fruta acidulada y toques vegetales

Esferas de canela, mandarina y rosas

Chocolate vegetal

Petits-fours

Incluye armonía de vinos, agua y café

450€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.