

MENÚ DE MEDIODÍA

Sólo se sirve en mesas completas de miércoles a viernes

Aperitivos

Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco, granizado de shiso morado

O

Bacalao confitado con crema acidulada, mostaza y *Kale*

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

O

Salmonete de roca en *suquet* con perlas de *Vinum Acre*, sardina ahumada y apionabo

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

O

Manitas de cerdo *duroc* a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza

Esferas de canela, mandarina y rosas

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria

Pastel de chocolate caliente al 70% con helado de té *Earl Grey*

Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada

Petits-fours

205€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.