

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mesas completas. Hora límite 14h00 / 21h00

Panipuri de txangurro

Con aguacate, zumo de lima y crema agria



Carpaccio de txuleta

Perlas de yuzu y falso caviar de mostaza



Crema de almendras con gamba roja

Emulsión de albahaca y aceite de trufa



Pulpo a la llama

Aceite ahumado, espuma de patata y alioli de ajo asado



Taco de atún rojo

Cobertura de pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi



Carrillera de Angus

Parmentier trufado, escalope de foie y jugo de carrillera



Ying-Yang

Semiesfera de chocolate blanco y cítricos - semiesfera de chocolate y avellana



72,00 €

Alérgenos



1.Soja



2.Mostaza



3.Moluscos



4.Lácteos



5.Huevos



6.Sésamo



7.Gluten



8.Frutos de cáscara



9.Pescado



10.Crustáceos



11.Apio



12.Cacahuetes



13.Altramuces



14.Azufre y sulfitos



V. Disponible en versión vegana

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

Mesas completas. Hora límite 14h00 / 21h00

Panipuri de hummus

Con aguacate, zumo de lima y crema agria



Brócoli asado

Sobre crema de verduras de temporada

Alcachofa a baja temperatura

Con alioli de azafrán

Crema de calabaza, manzana salteada

Gelatina de mosto

Jardín de verduritas

Quinoa frita y ajo asado de anacardos

Huevo a baja temperatura

Parmentier trufado y hongos



Ying-Yang

Semiesfera de chocolate blanco y cítricos - semiesfera de chocolate y avellana



72,00 €

Alérgenos



1. Soja



2. Mostaza



3. Moluscos



4. Lácteos



5. Huevos



6. Sésamo



7. Gluten



8. Frutos de cáscara



9. Pescado



10. Crustáceos



11. Apio



12. Cacahuetes



13. Altramuces



14. Azufre y sulfitos



V. Disponible en versión vegana