

MENÚ DEGUSTACIÓN

Nube de Mojito

Cánula de maíz con foie gras y salsa mole

Crujiente de piñones, trufa y café

Mejillón gallego con piquillo ahumado

Panipuri con atún y dashi

Milhojas de tomate, caballa y caviar

Gazpacho de cerezas con tomate pasificado, palomitas de feta y anguila ahumada

Carabinero a la brasa con su suquet, avellanas cocinadas y pan de romesco

Merluza Gallega al estilo thai con navajas, caviar, apio nabo y plancton

Canelón de kimchi y berenjena, picaña madurada a la brasa y ajo negro

Corzo braseado con beurre blanc de remolacha con chipotle y aire de kalamata

Frescor Mediterráneo: Salvia, sorbete de Granny Smith con cítricos y yogurt

Texturas de fresa con Kombucha de flor de sauco y kéfir

Aromas de Madagascar: Vainilla, cacao, caramelo salado y macadamias

Petit fours

185€ Menú Degustación
100€ Opción Maridaje de vinos
60€ Opción Selección de vinos
Precios por persona
10% IVA Incluido
No incluye bodega

Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa
Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con
productos de temporada