

## **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

Royal de erizo de mar con caviar de beluga

Maitake y setas de temporada a la brasa con parmentier trufada  
y consomé de boletus

Bogavante Nacional con salsa bisque, chirivía y huevas de trucha

Mero al estilo thai con navajas, caviar, apio nabo y plancton

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

Espaldita de cordero setas de temporada, acelga, crema de  
ajo y "costilla anticuchera"

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

Texturas de frambuesa con hibiscos, jengibre y gelatina de Oporto

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