

## 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