

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco y granizado de shiso morado

Cuajada de hinojo y un *suquet* de moluscos

Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir*

Sopa de carabineros, tomate, apio y manzana verde

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

Ravioli de crustáceos y su crema yodada, *burrata* y Champagne

Rodaballo con salteado de marisco, mostaza y tomate líquido al *piment d'Espelette*

Corzo marinado y a la brasa, caquis, piñones y zanahoria con salsa especiada de frutos rojos

Esferas de canela, mandarina y rosas

Chocolate vegetal

Petits-fours

305€

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

Los precios incluyen 10% de IVA.