

Menú degustación

Para Empezar / Starters

Pan tumaca transparente

Transparent "Pan tumaca" (tomato bread)

Foié de pato Mi cuit con salsa cuvee Latour, crocante de naranja aromatizada con canela y pétalos de pimienta de sichuan

Foié mi cuit with cuvee Latour sauce, cinnamon flavoured crunchy Orange with Sichuan pepper

Aguacate roll relleno de King crab , tierra de camote encebollada, caviar de trucha y salsa suave de anchoas

Avocado roll filled with king crab, added onion sweet potato, trout caviar and soft anchovy sauce

Buñuelito suave de bacalao con emulsión de mango

Codfish fritters with mango emulsion (4 unit)

Lingote crujiente de oreja horneada a baja temperatura con salsa brava y encurtidos caseros

Pig's ear crispy bar low temperatured baked with brava sauce and home made pickles

De la Mar / From the sea

Albóndigas de rape en pilpil de clorofila

Monkfish balls en pilpil de clorofila

De los Pastos / From the farm

Brownie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao

Braised oxtail brownie with walnuts, soft tuber puree and napped with its juices and cocoa

Los Dulces / Sweet

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos

Creamy cheesecake with red fruit molasses

El beso de Rita

"Rita's Kiss"

Sin maridaje: 50€

Menu without pairing: €50

Con maridaje: 65€

Menu with pairing: €65

