

MENÚ FIFTY SECONDS

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Brandada de bacalao con mahonesa de *Manzanilla* y *yuzu*

Milhojas de *foie gras*, manzana y anguila

Yema de huevo reposada en una ensalada líquida de tubérculos rojos y *carpaccio* de papada

Lubina al vapor, salsa yodada y bivalves

Solomillo asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

"*Gin Tónico*", jalea de menta, manzana y helado de cáscara de limón

Infusión de arroz, leche y cardamomo, pistacho, *yuzu* y *kalamansi*

Petits-fours

155€

Los precios incluyen IVA

13%

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Brandada de bacalao con mahonesa de Manzanilla y *yuzu*

Milhojas de *foie gras*, manzana y anguila

Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

Vieira sellada, coliflor y crema de cebollino, espuma de mantequilla noisette y vinagre de jerez, caviar de Oscietra

Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

Carabinero a la parrilla, ajo negro, puré de limón meyer

Pez Rey, curry de coco y hierbas finas, navajas y emulsión de tomate confitado

Cordero lechal, suero de parmesano, setas silvestres y puré de berenjena ahumada

Frambuesas con flor de hibiscos, helado de albahaca y sésamo negro

Manzana, helado vainilla con trufa negra, caramelo salado y nuez pecan

Petits-fours

185€

Los precios incluyen IVA 13%

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,
en caso de división de platos se les añadirá a su costo 40%*

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota *gran reserva*

42€

Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

45€

Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

49€

Vieira sellada, coliflor y crema de cebollino, espuma de mantequilla noisette y vinagre de jerez, caviar de Oscietra

55€

Carabinero a la parrilla, ajo negro, puré de limón meyer

52€

Yema de huevo reposada en una ensalada líquida de tubérculos rojos y *carpaccio* de papada

42€

Verduras biológicas

42€

Los precios incluyen IVA

13%.

PESCADOS

Arroz cremoso de tomate, bogavante azul, *beurre blanc* de setas silvestres y emulsión de Champagne

85€

Pez Rey, curry de coco y hierbas finas, navajas y emulsión de tomate confitado

75€

Lubina al vapor, salsa yodada y bivalves

68€

CARNES

Solomillo asado al carbón sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

68€

Pichón Royal, chutney de manzana e hinojo, *canelones* rellenos con *duxelle* de ceps, salsa Périgord

68€

Cordero lechal, suero de parmesano, setas silvestres y puré de berenjena ahumada

68€

Los precios incluyen IVA

13%

Debido a su elaboración inmediata, recomendamos su elección al principio

POSTRES

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% y helado de vainilla

22€

Manzana, helado vainilla con trufa negra, caramelo salado y nuez pecan

22€

Torrija caramelizada con helado de café

22€

Infusión de arroz, leche y cardamomo, pistacho, yuzu y kalamansi

22€

Los precios incluyen IVA

13%