

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Aperitivos
 - Brandada de bacalao con mahonesa de Manzanilla y yuzu
 - Milhojas de foie gras, manzana y anguila
 - Jalapeño, helado de regaliz y mayonesa de pepino
 - Vieira sellada, crema de coliflor y cebollino, espuma de mantequilla noisette y vinagre de jerez, caviar Oscietra
 - Carabinero a la parrilla, ajo negro y puré de limón
 - Sopa de jamón Ibérico y albahaca, cigala y tortellini de berenjena
 - Rodaballo de mar, gamba roja del Algarve, emulsión dashi con mantequilla noisette y jugo de aves
 - Corzo, chutney de manzana y ruibarbo, jugo de pimienta y vinagreta de zanahoria, naranja y gengibre
-
- Frambuesas con flor de hibiscos, helado de albahaca y sésamo negro
 - Infuso de arroz, leche y cardamomo, pistacho, yuzu y kalamansi
 - Petits-fours

12 momentos - 235€

10 momentos - 205€

Los precios incluyen IVA al 10%

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Martín Perarategui

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota gran reserva - 52€
- Ensalada de tuétanos de verdura com gamba roja, crema de lechuga de caseiro y jugo iodado- 55€
- Vieira sellada, crema de coliflor y cebolinho, espuma de mantequilla noisette y vinagre de jerez, caviar Oscietra -58€
- Sopa de jamón Ibérico y albahaca, canelón de cola de cerdo y tortellini de berenjena-55€
- Carabinero a la parrilla, ajo negro, puré de limón -58€
- Yema de huevo reposada en una ensalada líquida de tubérculos rojos y carpaccio de papada-52€

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Martín Perarategui

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

Los precios incluyen IVA13%

PESCADOS

- Arroz cremoso de tomate, bogavante azul, beurre blanc de setas silvestres y emulsión de Champagne -120€
- Salmonete con cristales de escamas comestibles, cebada con azafrán y limón, gamba del Algarve y salsa de salmonete -79€
- Rodaballo de mar, gamba roja del Algarve, emulsión dashi con mantequilla noisette y jugo de aves -79€

CARNES

- Solomillo de ternera a la plancha, terrina de patata y panceta, salsa de tuétano y picatostes -82€
- Corzo, chutney de manzana y ruibarbo, jugo de pimienta y vinagreta de zanahoria, naranja y gengibre -82€

Los precios incluyen IVA13%

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Martín Perarategui

POSTRES

- Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% y helado de té Earl Grey-28€
- Manzana, helado de vainilla y nueces pecan caramelizadas -28€
- Torrija caramelizada con helado de café-28€
- Infuso de arroz, leche y cardamomo, pistacho, yuzu y kalamansi -28€

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Nota: Peras te gini

Debido a su elaboración inmediata, recomendamos su elección al principio

Los precios incluyen IVA13%