



MENÚ DE INVIERNO

Canelón de calabaza y shitakes con vinagreta japonesa.

Carpaccio de lengua de ternera con vinagreta de mostaza y alcaparras sobre brioche frito untado con crema de queso trufada.

Lingote de salmón ahumado con jugo de asado de escalivada, pimiento verde picado, uva pelada y vaciada, huevas de salmón y brotes de temporada.

Tataki de atún sobre papel de arroz frito inflado, guacamole casero, rosas de aguacate, mayonesa de pimiento, caviar de aceite virgen de arbequina y brotes de temporada.

Rollo de pies de cerdo rebozado y frito "mar y montaña" con su salsa, nabo daikon y gambas rojas.

Cuatro chocolates

Chocolate negro, chocolate con leche, chocolate caramelizado y chocolate blanco sobre una sablé elaborada con barquillos y cacao, acompañada de pera al vino, arena de chocolate blanco y remolacha, y coulis de frambuesa.