



MENÚ DE VERANO

Tataki de tomate de temporada con cereza sin hueso, crujiente de alga nori, caviar de aceite virgen de arbequina, brotes de temporada y vinagreta japonesa ponzu.

Gazpacho de sandía presentado en copa de cóctel con su brocheta de bola de sandía, queso feta y pepino decorado con un coral rojo.

Ostra blanqueada con granizado verde, flores de temporada y huevas de salmón.

Tartare de ternera sobre su fémur asado con mayonesa de ajo negro, mantequilla de hierbas y ajo y crujiente de ajo.

Cochinillo confitado a baja temperatura presentado en terrina, terminado crujiente al horno con su salsa, guarnición de gratin de patata, zanahorias mini y salsa holandesa de hierbas frescas y piel de naranja.

Tropical

Crumble de lima, cremoso y gelificado de mango y fruta de la pasión, mousse de coco y acabado de chocolate negro acompañado de piña caramelizada, arena de chocolate blanco y mango y coulis de frutas tropicales.