



## ENTRANTES

**Salmón curado, remolacha, yogur cítrico con eneldo, ensalada de brotes y anisados 14.50€**  
*Salmón curado por nosotros durante 12 horas con notas de especias*

**Espuma de patata, huevo 63°, butifarra negra, jugo de carne y migas crujientes 10.25€**  
*Diferentes texturas en un mismo plato*

**Cigalas, panceta ibérica, esencia de cigala y puerros caramelizados 17.50€**  
*Cigalas marcadas a la plancha, un mar y montaña en estado puro*

**Foie gras micuit al té ahumado, naranja al cardamomo y crumble de cacao 18.50€**  
*Contrastes de sabores ahumados, especiados con la acidez y el dulzor de la naranja con el crujiente del cacao*

## PESCADOS Y CARNES

**Bacalao confitado, arroz cremoso con alcachofas y chips de alcachofa 20.95€**  
*Reversionando un clásico con el bacalao confitado al aceite de oliva y la melosidad del arroz cremoso con alcachofas*

**Tataki de atún marinado, cous-cous con vegetales y berenjena especiada 24.50€**  
*Atún marinado durante dos horas al estilo japonés y el contraste de la berenjena especiada cocinada a baja temperatura*

**Magret de pato recuerdos de Pekín, verduritas salteadas y emulsión de maíz con aromas de vainilla 20.50€**  
*El sutil gusto de las especias chinas con el humilde gusto de las verduras del huerto salteadas*

**Solomillo de vaca, calabaza asada, cebollitas a la ratafia, pipas garrapiñadas y jugo de ternera al cacao 25.50€**  
*El dulzor de la calabaza, el aroma de la ratafia y el amargor del cacao.  
Distintas texturas y sabores en un mismo plato*

## POSTRES

**Cho-co-la-te 8€**  
*Buñuelo fondant, praliné de avellanas, texturas de cacao y chocolate*

**Leche de oveja, recuit y mermelada de higo 8€**  
*Dulce de leche de oveja, cheesecake, espuma de queso fresco y helado de recuit*

**Manzana caramelizada al calvados y vainilla, espuma de manzana al horno, crumble de miel y helado de vainilla 8€**  
*Distintas combinaciones de texturas y aromas en un plato*

**Financiero, cremoso de chocolate negro y fresas al vinagre de Módena 8€**  
*La suavidad del bizcocho, la cremosidad del chocolate, lo dulce y ácido de la fresa, junto con el vinagre*



---

*Pan, crackers y petit fours 3€  
IVA incluido*

