

Degustación

Ostra Shiso verde y BBQ
Anchoa 00 sobre Merengue y Macadamia

Falsa Lasaña de Chistorra y Dátil

Gamba Roja en Ajo Blanco y Caviar Citrico

Sopa de Maíz y Foie
Elote y Mayonesa de Chipotle
Mezcal Artesanal

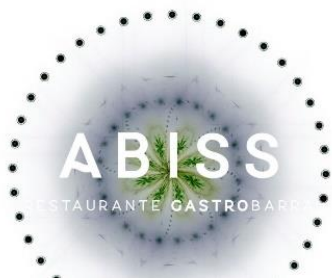
Alga Codium en Tempura
Rodaballo, Hierbas y su Pil Pil

Solomillo Berenjena Piñones

Nata, Hibiscus y Frutos Rojos
Yogurt, Chocolate y Azahar

Petit Fours

60,00€ (Bebidas No Incluidas)
Maridaje: 32,00€



Degustación

Green shiso and BBQ Oyster
00 Anchovies served on merengue with macadamias

Chistorra and date “False” Lasagne

Red prawn served with ajo blanco

Corn and foie soup
Chipotle Elote and a Crunchy Tortilla Chip
Artisan Mezcal

Codium seaweed in tempura
Herb-infused turbot and pil-pil

Aubergine steak and pine nuts

Hibiscus & forest fruit cream
Yogurt, Chocolate & Orange Flower

Petit Fours

60,00€ (Drinks are not included)
Wine Pairing: 32,00€

