

ABISS

MENÚ ABISS

Infusión de Verduras Asadas
Alubias frescas
Acelga Pepino y Longueiron
La Concha su jugo y Tuétano a la Brasa
Pollo a l'ast
Ventresca sobre Lechuga de Mar en Tempura

Gamba Blanca y su Gazpachuelo
Sus Crudos Aliñados Crujiente de sus Cabezas y Mini Camarones
Su Fósil y su DemiGlase Untuosa
Champiñón en Milhojas
Pandebono y Hierbas de Bajo Monte
Setas Glaseadas Sopa de Polen y su Miel de Pino
Anguila Ahumada y Tubérculos
Rillete y su Emulsión Aireada

Legumbre Yema de Corral y su Guiso de Manitas
Lechal Pure de Cenizas de Campo y Cebolla Glaseada
Fondillón
Coral del Litoral
Tocino Marino y Caviar
Lubina y su jugo Abisal Untuoso
Jugo de Nuestros Naranjos y su Burbuja Aromatizada
Espaguetis de Chocolate
Helado de Oveja Texturas y Piñones Garrapiñados

Explosión en Terciopelo
Bizcocho y su Polen Fresco
Limón sus Cristales y Merengue Cítrico

90 €

Maridaje 67 €

ABISS

ABISS MENU

Roasted vegetable infusion

Fresh white kidney beans

Chard, Pepino, and Razor Clam

Conch in its own liquor and Grilled Bone Marrow

Spit-roast chicken

Ventresca on Tempura Sea Lettuce

White Prawns and Fisherman's Stew

Crisped Shrimp Heads and Mini Shrimps with Dressing

The Fossil and its Unctuous Demi-glace

Thousand-sheet Champignon

Pandebono Cheese Bread with Bajo Monte Herbs.

Glazed Mushrooms with Pollen Soup and Pine Honey

Smoked Eel and Root Vegetables

Rillete with a foamed emulsion

Trotter Stew with Vegetables and Free-range Yolk

Milk, Country Ash Puree, and Glazed Onion

Fondillón

Coastline Coral

Ocean Torino and Caviar

Sea Bass in its Unctuous Deep-sea Liquor

Juice from our Oranges in a Scented Cocoon

Chocolate Spaghetti

Sheep's Milk Ice Cream with Crunchy Caramelised Pine Nuts

Velvet Explosion

Bizcocho and Fresh Pollen

Lemon, Lemon Crystals, and Citrus Meringue

90 €

Pairing 67 €