

MENÚ DEGUSTACIÓN

Invierno, nuestra cuarta estación se ha acabado, pero no se han ido con ella los productos de temporada. Aún queda el último coletazo de una grandísima temporada que se irá muriendo para dar inicio a otra dónde el color, los sabores y los matices, junto con lo que nos caracteriza que es el mejor producto y nuestra filosofía, prometen un menú al que denominamos Influencia: el origen de nuestra inspiración.

Asia, América y Mediterráneo

Aperitivo

Torrija salada
Chili crab de nécora y centolla de las Rías Gallegas

Sepia & calamar

Calamar con Caviar Baeri
Sepia con verduras encurtidas
Risotto con ceps

Korea

Navaja con salsa kimchi

Japón

Gran Tsukiji – selección de sashimi y sushi
Sashimi variado 5 variedades de pescado
2 nigiris
1 Gunkan
1 Temaki

Perú - México

Ostra Francesa con leche de tigre y picada criolla
Carneiro en aguachile

España

Gamba roja del Mediterráneo "Gazpacho"

Tierra y huerta mediterránea

Ensalada de burrata, tomatitos y albahaca
Ceps y foie
Cous Krus

Thailandia

Salmonete al curry

Cruce de mar y montaña

Anguila con demi-glace de costilla black Angus
Costilla de black Angus con salsa de anguila

Postres

Cuajo de leche de oveja ahumada con piñones
Naranja almendrada

Precio por persona 110 € I.V.A. incluido

Menú por mesa completa
Menú para grupos de máximo 6 personas
Horario del servicio del menú de 13:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30