

MENÚ DEGUSTACIÓN

Influencias y contrastes

Nuestra filosofía, el producto y su temporalidad; Nuestro lenguaje el crudo; Influencias y contrastes de técnicas y productos. Conjuntamos estos elementos para dar paso a una estación en la que vuelven grandes productos. Haremos un pequeño recorrido por el globo, buscaremos replicar registros de sabores y texturas de otras culturas sin olvidarnos de la nuestra.

Aperitivo

Esqueixada

Galicia

Carneiro en escabeche
Calamar con caviar Asetra
Sepia con erizos
Calamarcito con panceta Ibérica

Perú

Ostra francesa con ceviche de ají amarillo y picada criolla
Navaja y espárrago con mayonesa de ají panca
Salmonete con leche de tigre de chicha morada

México

Vieira en aguachiles

Japón-Gran Tsukiji

Nigiri de toro soasado con erizo
Gunkan de chu-toro con caviar Baeri
Sashimi de toro, lomo negro, cola blanca
Anguila del Delta del Ebro-Kabayaki

Barcelona

Pollo con cigalas

Montaña

Carbonara de setas y Jamón Ibérico Joselito
Mollete de cochinillo confitado
Tartar de waygu Andino
Costilla de Black Angus a la brasa

Postres

Lima, limón, yuzu y bergamota
Cortezas al tiramisú

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 14:30 y de 20:00 a 22:30