

CHEF RODRIGO DE LA CALLE

LA NATURALEZA VEGETAL Y SUS PRODUCTOS SON EL
PILAR FUNDAMENTAL DE NUESTRA COCINA, ACEPTAMOS
SU TEMPORALIDAD Y EVANESCENCIA, ASÍ CONSEGUIMOS
SU MÁXIMA EXPRESIÓN CULINARIA.

A handwritten signature in green ink, reading "Rodrigo de la Calle". The signature is stylized with a large, sweeping initial 'R' and a long, horizontal flourish extending to the right.

MENÚS DEGUSTACIÓN BY RODRIGO DE LA CALLE

GASTROBOTÁNICA	70
MARIDAJE DE VINOS	43
TIERRA Y MAR	85
MARIDAJE DE VINOS	49
EXPERIENCIA VERDE	105
MARIDAJE DE VINOS	64

QUESOS Y PAN

QUESOS ARTESANALES O VEGANOS	21
PAN DE TÉ VERDE	6

APERITIVOS

TARTAR DE REMOLACHA , MANZANA Y COLIRRÁBANO (1UD)	4
EMPANADILLA DE KIMCHI DE COL CHINA (1UD)	4
CROQUETA CREMOSA DE ESPINACA Y KALE (1UD)	4
SOPA DE ZANAHORIAS CON RAÍZ DE LOTO CRUJIENTE (1 CHUPITO)	4
LÁMINAS DE NABO ENCURTIDO CON ESPECIAS Y ALGAS (4UD)	4

VEGETALES Y HONGOS

GAZPACHO DE REMOLACHA CON FRUTOS ROJOS, COCO HELADO Y ALBAHACA	18
PUERROS AL VAPOR CON CREMA DE PIMIENTOS VERDES FRITOS Y ALIÑO DE JENGIBRE	18
LAMINAS DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS CON ALIÑO DE SALMOREJO, YEMA DE HUEVO Y CAVIAR DE TRUCHA.....	22
FLOR DE ALCACHOFA CON PILPIL DE PIÑONES Y HIERBA DE HIELO	22
SALSIFÍES CAMELIZADOS A LA SARTÉN CON GUISANTES DEL MARESME AL WOK Y EN CREMA CON SEMILLAS DE CALABAZA FRITAS	22
TEMPURA DE TIRAS DE BERENJENA A LA BRASA CON SALSA DE CURRY VERDE DE ESPINACAS	20
AGUACATE TATEMADO CON COSTRA DE SEMILLAS CRUJIENTES Y ALIÑO ACETICO	18
ÑOQUIS DE PATATA CON CARBONARA DE JUDIAS VERDES Y QUESO CRUJIENTE	20

ARROCES

RISOTTO DE ZANAHORIAS CON ALGAS CRUJIENTES Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS	25
ARROZ DE CALABACINES CON FLOR DE CALABACÍN, SANFAINA Y EMULSION AGRIPICANTE	28
RISOTTO AHUMADO DE BOLETUS DE CULTIVO CON TRUFA NEGRA DE INVIERNO Y QUESO LLIGAT	29
ARROZ GUISADO DE CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON ALIOLI DE AJO NEGRO	26
ARROZ DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTE CON MAZORCAS DE MAÍZ RUSTIDAS Y ALIOLI DE CHILE CHIPOTLE	26
ARROZ MELOSO CON CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS Y CHAMPIÑONES	29

PESCADO Y CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA A LA BRASA CON SALTEADO DE MINI RAÍCES Y BERROS.....	38
TATAKI DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRANEO CON ESCABECHE DE ROMESCO Y HIERBA DE HIELO	34

POSTRES

CREMA CATALANA DE CALABAZA CON TEXTURAS DE CACAO	7
NATILLAS DE MANGO Y COCO , CON HELADO DE ZANAHORIA Y AZAHAR	9
PASTEL DE MANZANA Y MIEL CON CREMA DE CAFÉ	7
BIZCOCHO BORRACHO DE FRESAS Y CREMA DE SAÚCO	7
TIRAMISÚ CREMOSO DE ALCACHOFA DE JERUSALEM CON CACAO DE AJO NEGRO Y BIZCOCHO DE MALTA	8
CONSUMÉ DULCE DE PERAS ASADAS, NUECES HELADAS Y CRUJIENTE DE HABA TONKA	8



DESCUBRE NUESTRO COMPROMISO
DE SOSTENIBILIDAD



SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA DE
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO