

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 black ink, reading "Rodrigo de la Calle". The signature is written in a cursive style with a large, looping initial 'R' and a long, sweeping underline that extends to the right.

MENÚS DEGUSTACIÓN BY RODRIGO DE LA CALLE

| | |
|-------------------------|----|
| GASTROBOTÁNICA | 60 |
| MARIDAJE DE VINOS | 43 |
| TIERRA Y MAR | 75 |
| MARIDAJE DE VINOS | 49 |
| EXPERIENCIA VERDE | 95 |
| 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

| | |
|--|----|
| MOSAICO DE COLIFLOR AL WOK CON CAFÉ, PIMIENTA Y CURRY VERDE DE ESPINACAS | 18 |
| TATÍN SALADO DE PUERROS CON VICHISSE, HIERBAS AROMÁTICAS Y CEBOLLA TOSTADA | 18 |
| ENSALADA TIBIA DE ESCAROLA FRESCA, ALIÑADA CON AVELLANAS, PURÉ DE APIONABO Y ESCABECHE DE CORDYCEPS | 18 |
| 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 |
| MILHOJAS DE REPOLLO CON BONIATOS AL HORNO Y REDUCCIÓN DE JUGO VEGETAL | 18 |
| AGUACATE ASADO CON CALABAZA Y SEMILLAS CRUJIENTES | 18 |
| SOPA DE CEBOLLAS ASADAS CON MAITAKES, ENOKIS, SHIMEJIS, PORTOBELOS Y QUESO DE VARÉ | 20 |

ARROCES

| | |
|---|----|
| RISOTTO DE ZANAHORIAS CON ALGAS CRUJIENTES Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS | 25 |
| 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 |
| RISOTTO AHUMADO DE BOLETUS DE CULTIVO CON TRUFA NEGRA DE INVIERNO Y QUESO LLIGAT | 29 |

PESCADO Y CARNE

| | |
|---|----|
| SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA A LA BRASA CON SALTEADO DE MINI RAÍCES Y BERROS..... | 38 |
| LOMO DE CORVINA A LA SARTÉN CON LOMBARDA Y SALSA VERDE DE PLANCTON MARINO | 30 |

POSTRES

| | |
|---|---|
| CREMA CATALANA DE CALABAZA CON TEXTURAS DE CACAO | 7 |
| MACEDONIA DE FRUTAS E HIBISCUS CON HELADOS DE APIO Y CEBOLLA | 7 |
| 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