



MENÚ DEGUSTACIÓN

Arancini de azafrán con burrata y pesto de rúcula
Arancini au safran avec burrata et pesto de roquette
Saffron arancini with burrata and rocket pesto
Safran-Arancini mit Burrata und Rucola-Pesto



Salmón macerado en miso y sésamo con pure de coliflor morada y pak choi
Saumon mariné au miso et au sésame avec purée de chou-fleur violet et pak choi
Salmon marinated in miso and sesame with purple cauliflower purée and pak choi
Miso-Sesam-marinierter Lachs mit Purpur-Blumenkohlpüree und Pak Choi



Tataki de presa ibérica y setas shimeji confitados en aceite de oliva extra virgen y tomillo
Tataki de presa ibérique et champignons shimeji confits à l'huile d'olive et au thym
Iberian pork tataki and shimeji mushrooms confit in olive oil and thyme
Tataki aus iberischem Schweinefleisch und Shimeji-Pilzen, in Olivenöl und Thymian kandiert



Cúpula de mousse de caramelo y galleta Graham
Dôme de mousse au caramel et biscuit Graham
Caramel and Graham cracker mousse dome
Karamell-Graham-Keks-Mousse-Kuppel

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

