

## 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, looping initial 'R' and a long, sweeping underline that extends 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 <b>REMOLACHA</b> , MANZANA Y COLIRRÁBANO (1UD) . . . .	4
EMPANADILLA DE KIMCHI DE <b>COL CHINA</b> (1UD) . . . . .	4
CROQUETA CREMOSA DE <b>ESPINACA</b> Y KALE (1UD) . . . . .	4
SOPA DE <b>ZANAHORIAS</b> CON RAÍZ DE LOTO CRUJIENTE (1 CHUPITO) . . . . .	4
LÁMINAS DE <b>NABO</b> ENCURTIDO CON ESPECIAS Y ALGAS (4UD) . . . . .	4

## VEGETALES Y HONGOS

MOSAICO DE <b>COLIFLOR</b> AL WOK CON CAFÉ, PIMIENTA Y CURRY VERDE DE ESPINACAS . . . . .	18
TATÍN SALADO DE <b>PUERROS</b> CON VICHISSE, HIERBAS AROMÁTICAS Y CEBOLLA TOSTADA . . . . .	18
ENSALADA TIBIA DE <b>ESCAROLA</b> FRESCA, ALIÑADA CON AVELLANAS, PURÉ DE APIONABO Y ESCABECHE DE CORDYCEPS . . . . .	18
FLOR DE <b>ALCACHOFA</b> CON PILPIL DE PIÑONES Y HIERBA DE HIELO . . . . .	22
<b>SALSIFÍES</b> CARAMELIZADOS A LA SARTÉN CON GUISANTES DEL MARESME AL WOK Y EN CREMA CON SEMILLAS DE CALABAZA FRITAS . . . . .	22
<b>ESPÁRRAGOS BLANCOS</b> EN PEPITORIA DE ALMENDRAS Y AZAFRÁN. . . . .	20
<b>AGUACATE</b> ASADO CON CALABAZA Y SEMILLAS CRUJIENTES . . . . .	18
SOPA DE <b>CEBOLLAS</b> ASADAS CON MAITAKES, ENOKIS, SHIMEJIS, PORTOBELOS Y QUESO DE VARÉ . . . . .	20

## ARROCES

RISOTTO DE <b>ZANAHORIAS</b> CON ALGAS CRUJIENTES Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS .....	25
ARROZ GUISADO DE CARRILLERAS DE <b>CERDO</b> <b>IBÉRICO</b> CON ALIOLI DE AJO NEGRO .....	26
ARROZ DE <b>POLLO DE CORRAL</b> CRUJIENTE CON MAZORCAS DE MAÍZ RUSTIDAS Y ALIOLI DE CHILE CHIPOTLE .....	26
ARROZ MELOSO CON CARPACCIO DE <b>GAMBA ROJA</b> DE PALAMÓS Y CHAMPIÑONES .....	29
RISOTTO AHUMADO DE <b>BOLETUS DE CULTIVO</b> CON TRUFA NEGRA DE INVIERNO Y QUESO LLIGAT .....	29

## PESCADO Y CARNE

SOLOMILLO DE <b>TERNERA</b> ECOLÓGICA A LA BRASA CON SALTEADO DE MINI RAÍCES Y BERROS.....	38
PEZ <b>LIMÓN</b> SOASADO CON JUGO TOSTADO DE SETAS Y HABAS .....	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
CONSOMÉ 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