

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	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

VEGETABLES Y HONGOS

JUDÍAS VERDES CON HUEVO POCHÉ, PATATA CREMOSA AL AJILLO Y AROMA DE PIMENTÓN AHUMADO	16
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 SENDERILLAS	18
CEBICHE DE ENOKIS Y SHIMEJIS CON HORTALIZAS Y GUACAMOLE	18
SALSIFÍES CARAMELIZADOS A LA SARTÉN CON NÍSCALOS AL WOK Y EN CREMA CON SEMILLAS DE CALABAZA FRITAS	20
DADOS DE MELÓN AL GRILL Y AL NATURAL CON AJOBLANCO DE COCO Y ALMENDRAS TOSTADAS	18
ALUBIAS BLANCAS DEL GANXET EN SALSA VERDE DE PLANCTON MARINO CON LÁMINAS DE BOLETUS DE CARDO Y BRÓCOLI	18
SOPA DE CEBOLLAS ASADAS CON REBOZUELOS ANARANJADOS, TROMPETAS DE LA MUERTE 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 EDULIS GLASEADOS, TRUFA DE OTOÑO RALLADA Y QUESO LLIGAT	29

PESCADO Y CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA CON MORCILLA DE BONIATO Y ARROZ Y ENSALADA DE SETAS Y BERROS TRUFADA	38
LOMO DE CORVINA A LA PLANCHA CON AGUACATE ASADO Y CALABAZA	30
TACO DE ATÚN EN TEMPURA CON HOJAS DE SHISO Y SALSA PONZU LIGADA CON CHERRYS PERA FRITOS	34

POSTRES

CREMA CATALANA DE CALABAZA CON TEXTURAS DE CACAO	7
MACEDONIA DE FRUTAS E HIBISCUS CON HELADOS DE APIO Y CEBOLLA	7
SOPA DE UVAS Y MANZANAS CON YOGUR DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO HELADO	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



DESCUBRE NUESTRO COMPROMISO
DE SOSTENIBILIDAD



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

PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO