

144.

Déjate llevar por este viaje culinario

Sopa wonton de rubia gallega, guisantes a la brasa y shiitake encurtido
21€

Judías verdes, vainas de guisante y tirabeques salteados en el wok, jugo agripicante, yema curada y gazpachuelo de guisantes
19€

Nem de pollo y trufa, salsa pepitoria andina, chutney de hierbas y mejillón escabechado
20€

Trucha marinada en casa, gnocchi a la parrilla, salsa de ají de gallina y aceite de hierbas
22€

Espárragos blancos al carbón, sabayón de sésamo y cacahuete, tartar de gamba blanca y caviar
26€

Bacalao curado en miso rojo, asado y caramelizado con vino oloroso, sopa de trompetas de la muerte y calabaza asada al romero
26€

Merluza a la parrilla, curry verde de hierbas, polvo de gamba y cilantro
26€

Endibia escabechada y asada a la parrilla, puré de colinabo, manzana y cristal de patata violeta.
Pechuga de perdiz asada y salsa chorón
23€

Albóndigas de pato a la bordalesa, chipirón de anzuelo salteado con adobo andaluz y calabaza
28€

Cordero lechal guisado durante horas, colmenillas a la crema, palmitos a la brasa y alcachofas
26€

Panacotta de melocotón y chocolate blanco, helado de haba tonka y emulsión de hierbabuena
7,5€

Masa de donut con crema de vainilla, lima y jengibre, regada con tom kha gai y maíz inflado
7,5€

Servicio de pan, mantequilla y aceite 4,5€
Todos los precios tienen el I.V.A. incluido