

ENTRANTES A COMPARTIR

Croqueta líquida de erizos de mar
Gluten, crustáceos, lácteos, moluscos.

Maki de kimchee coreano y alga nori
Gluten, pescado, lácteos.

Ostra Daniel Sorlut
en escabeche con tapioca al eneldo, manzana granny e infusión de lemon grass y jugo de pichón reducido.
moluscos.

Ensalada de buey de mar
con papaya tailandesa, aliño castizo y caviar caspian pearl.
Gluten, crustáceos, cacahuetes, soja, frutos secos, sulfitos.

PRINCIPALES

Cola de cigala soasada
con mantequilla de shiso, caldo dashi de granada y palomitas nitrode suquet.
Crustáceos, lácteos.

Macarrón de bergamota y wasabi
Gluten, huevo, lácteos.

Carrillera melosa de black angus
al cabernet-suavignon reposadas en cremoso de chirivía, cheddar blanco, miso y trufa de invierno.
Gluten, soja, lácteos, frutos secos, apio, sulfitos.

POSTRE

Chocolate belga en diferentes texturas
con matices a turron navideño.
Gluten, huevos, lácteos, frutos secos.

Uvas de la suerte

Bodega:
Cava Ferret Guash Reserva Brut Nature
Branco a Branco D.O Cambados
Arrabal del Conjuro D.O Madrid
Olé de Rosas D.O Manchuela

220€
IVA INCLUIDO



**INCLUYE
UNA COPA
PREMIUM**

