



## TASTING MENU 2021

Por favor considerar los siguientes aspectos en relación a los menús degustación:

- Todos nuestros menús de restaurante son diseñados en la mañana del propio día que lo vamos a servir, de forma de contar con la mejor materia prima posible para ese día.
- Los menús cambian permanentemente considerando la estación del año, la temperatura y humedad del propio día, así como las limitaciones alimenticias de quienes nos eligen.
- Con el fin de que el menú tenga una cierta armonía, el tamaño de las porciones y su secuencia varían permanentemente.

1. Papel de remolacha, sésamo negro, hojas de té Ceylán.
2. Papel negro con vieiras y salmón ahumado.
3. Papel de zanahoria y jengibre.
4. Trufa de queso de cabra rellena con uva y almendras tostadas
5. Langostinos marinados en camisa de papa sobre hojas de kale, endivia, mizuna
6. Ladrillo de berenjena ahumada y queso cacciocavallo
7. Hongo Portobello relleno con espárragos ahumados y puntas braseadas, tierras de tubérculos.
8. Sopa fría de palta, menta y espuma de frutos secos.
9. Mollejas rellenas de queso provolone y morrones asados con mejorana y oliva
10. Queso Pepato envuelto en licor de Tannat.
11. Cubo de queso envuelto en láminas de peras al Tannat.
12. Pétalos de pavita, tomates confit sobre crostini de focaccia al pimiento.
13. Chuletitas de Cordero en crostata de gremolata y pétalos, reducción de cajú, acompañada con masa crocante rellena con puré de coliflor y perlas de papas cúrcuma.
14. Raviolón negro relleno de cangrejo ligeramente ahumado con jus de lemon grass.
15. Raviolón de lomo y hongos en masa de té negro y jus de Cabernet Sauvignon.
16. Corazón de lomo braseado con vino Tannat, vegetales y panceta ahumada, con flan de cebolla caramelizada.
17. Taglio cortado al cuchillo, de masa mejorada con langostinos en polvo y crema cítrica.
18. Manta raya (o pesca del día), ajo, oliva, tomillo, jus de cabernet, puré de apio-nabo.
19. Blanquette de picaña en cubos, braseada lentamente.
20. Tortelletti de papín, queso ahumado, cebollitas caramelizadas, y jus de morroncitos campanita.
21. Risotto al fungí, portobello, shiitakes, champiñón, hongo de pino, pleurotos, manteca, parmesano, crocante de remolacha.
22. Raviolón de masa de té Darjeelin relleno con acelga roja, ricota y parmesano, jugo de maíz.
23. Secuencia de postres que variamos permanentemente.