

À LA CARTE

Antipasti

Tartare de calamar, almendra, yema curada guanciale	28
Tagliatelle de sepia, crema de maíz blanco, salsa de tinta y guisantes	25
Espárragos blancos a la brasa, ceviche de tomate y jugo de raíces (Vg)	28

Primi

Risotto de berro, gamba roja, mascarpone y tamarindo	32
Ravioli de burrata y bogavante, sopa de jamón y albahaca	35
Fusillone de pomelo rosado, galera, emulsión de franciacorta	30

Secondi

Presa ibérica a la brasa, picadita cítrica de alcaparra, salsa bbq y zanahoria	32
San pedro asado, hinojo salvaje, emulsión de cítricos y almejas	37
Mero en suquet, berenjena, apionabo y perlas de vinagre	37

Dolci

Cremoso de café, cacao, regaliz y frambuesa	15
Nuez de pecan, espuma helada de chocolate, helado de café y whisky ahumado	15
Helado de piel de limón, menta, pepino y manzana verde	14

Vg: Vegetariano
* Opción de caviar 5g 15 €

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA