

Lorem ipsum

## MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

SÓLO SE SIRVE EN MESAS COMPLETAS

### APERITIVOS

Tagliatelle de sepia, crema de maíz  
blanco, salsa de tinta y guisantes

-  
Risotto de berro, gamba roja,  
mascarpone y tamarindo

-  
Spaghettoni al Pil-Pil, tuétano y caviar

-  
Presa ibérica a la brasa, picadita cítrica  
de alcaparras, salsa barbacoa  
y de zanahoria

-  
Nuez de Pecán, espuma helada de  
chocolate, café y whisky ahumado

**Petits-fours**

**130€**

MARIDAJE

**60€**

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

Los precios incluyen 10% de IVA.

## MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO

SÓLO SE SIRVE EN MESAS COMPLETAS

### APERITIVOS

Tartare de calamar, almendra, yema  
curada, guanciale

-  
Langostinos marinados, espárragos  
blancos, ceviche de ostra y raíces

-  
Fusillone de pomelo rosado, galera,  
caviar Oscietra

-  
Ravioli de burrata, bogavante y sopa de  
jamón y albahaca

-  
San pedro asado, hinojo salvaje,  
emulsión de cítricos y almejas

-  
Pichón a la "veneziana"

-  
Helado de piel de limón, menta,  
pepino y manzana verde

-  
Cremoso de café, cacao, regaliz y  
frambuesa

**Petits-fours**

**165€**

MARIDAJE

**85€**

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

Los precios incluyen 10% de IVA.