

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de calamar, almendra, yema y guanciale

-

Conejo marinado. gamba roja, carbonara de hierbas y chufa

Cuajada de erizo, alcachofa, yuzu y mantequilla noisette

Ravioli de parpatana de atún, consomé de rabo y puerro

Tubetti, calabaza, balsámico, miso de parmigiano

Salmonete, *fregola*, cañailas y lácteos

Paloma, ciruela fermentada, pino y pastela

Shiso, cítricos y té matcha

Mascarpone, café y albaricoque

Petit-fours

170€

-

Maridaje

85€

Solo se sirve para mesas completas.

