


BEAT


Latido Gastronómico

 Estrella Michelin



Mi equipo y yo le damos la bienvenida a un viaje por los sabores más auténticos y singulares de nuestra gastronomía. En ella perpetuamos la tradición y le aportamos un pequeño toque de modernidad, con mucho respeto al producto, a las recetas y a la sabiduría popular. Nuestra cocina es honesta, y en ella se funden mar, huerta y montaña en su máxima expresión.

Espero que lo disfruten.



Jose Manuel Miguel
Executive Chef



MENÚS DE TEMPORADA

MENÚ LATIDOS

(sólo mediodía)

Snacks

Shell snacks

Amuse-bouche

Un entrante

Un pescado

Una carne

Postre

7 Latidos 42€

MENÚ BE EAT

Snacks

Shell snacks

Amuse-bouche

Dos entrantes

Un pescado

Una carne

Prepostre

Postre

Petits fours

9 Latidos 59€

MENÚ JOSE MANUEL MIGUEL

Snacks

Shell snacks

Amuse-bouche

Cuatro entrantes

Un pescado

Una carne

Prepostre

Postre

Petits fours

12 Latidos 85€

ENTRADAS

Ballotina de Salmonete de Roca con hinojos, gel de remolacha al jerez, rúcula y mahonesa yodada. 23€

Tartar de corzo con una mousse de anchoa, encurtidos y caldo frío de verduras asadas. 21€

Nuestro guiso de kokochas y callos de bacalao con garbanzos Pedrosillanos 23€

Alcachofas salteadas con unas laminas finas de Wagyu, avellanas y crema de topinambur. 22€

Cigala tronco salteada con su bisque y endivia glaseada. 24€

Foie gras poele de las Landas francesas, calabaza con jengibre y setas de temporada. 21€

Ravioles de Gamba Roja, tirabeques y ajos tiernos. 22€

Arroz bomba de la Albufera meloso con conejo de monte a la Royale. 23€

PESCADOS Y CARNES

PESCADOS

Lubina salvaje con un puré fino de brócoli y berros, mini puerros glaseados y salsa holandesa. 32€

Rodaballo de Galicia con un guiso de judías blancas y salsa de vino blanco al raifort . 34€

Peix de Llotja 30€

CARNES

Pichón de bresse con su croqueta, cremoso de castañas, setas de temporada y salsa diablo. 31€

Ciervo lacado con puré de cebolla roja al amaretto, pil pil de salsifí, mini calabacines y salsa gran Venour. 32€

Molleja de ternera con gnochis de espinacas, puré de boniato y jugo rustido de ternera. 33€

POSTRES

POSTRES

Tartaleta de aguacate y coco con sorbete de piña y lima.	11€
Nuestra avellana.	11€
Bombón de chocolate y cerveza negra con helado de pistachos y gel de naranja.	11€
Biscuit glace de remolacha, espuma de regaliz y helado de queso de cabra y miel.	11€