

## **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

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 diábla. 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

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€