

MENÚ LATIDOS

(solo mediodía)

Canapés
Amuse-bouche
Un entrante
Un pescado
Una carne
Postre
Petits fours

45€

MENÚ BEAT

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Dos entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

60€

MENÚ JOSE MANUEL MIGUEL

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Cuatro entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

89€

Platos con sujeto, verbo y predicado

ENTRANTES

Salmonete de Roca

en ballotina con hinojos, gel de remolacha al jerez, rúcula y mahonesa yodada. 23€

Callos y cocochas de bacalao

trabajados como un guiso tradicional. 23€

Alcachofas

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

Cigala Tronco

marcada con su bisque, mousse y endivia glaseada. 24€

Foie Gras de las Landas francesas

poêle con micro zanahorias en escabeche y puré a la vainilla. 21€

Gamba Roja de Denia

en raviolis con tirabeques y ajos tiernos. 22€

Arroz bomba de la Albufera

meloso con holandesa de algas, navajas, calamar y pulpo. 23€

Espárragos blancos de Tudela

pez mantequilla, rúcula, gel de yema de huevo y salazones. 23€

Lo que nos brinda la temporada

PESCADOS

Lubina salvaje

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

Rodaballo de Galicia

guiso de judías blancas y salsa de
vino blanco al raifort. 34€

Peix de Llotja. 30€

CARNES

Pichón de Bresse

apio bola y salsa diablo. 31€

Solomillo de Rubia Gallega

con su cecina, gnocchi y espinacas. 33€

Cochinillo lechal de Segovia

y manzana. 32€

Un viaje al origen

POSTRES

Tartaleta de aguacate
coco con sorbete de piña y lima. 11€

Nuestra avellana. 11€

Bombón de chocolate
con cerveza negra, helado de pistachos
y gel de naranja. 11€

Biscuit glace de remolacha
espuma de regaliz y helado de queso
de cabra y miel. 11€

Un dulce colofón