

# gran menú degustación

## Snacks.

Aliño de pimientos asados con ventresca de atún rojo, tomate y aceitunas negras.

Ostra, cremoso de maíz y eneldo, manzana y anacardo.

Conejo en escabeche y yogur.

Socarrat de arroz de ibéricos con tartar de pez espada.

Raya en pepitoria con bearnesa de amontillado y mostaza.

Bacalao, bizcocho de verduras asadas y caldo suave de ajo.

“Oreo” de ibérico y ruibarbo, almendras y lima-hierbabuena.

Carrillera crujiente de vaca con salsa de P.X.

Solomillo ibérico, boniato, chalota y avellana.

Gelée de café, agridulce de membrillo y foie gras.

Crema de maracuyá, granizado de hierbabuena y chocolate.

Bizcocho de piña y ras el hanout, chocolate blanco y rooibos.

Bavaroise de naranja, vainilla y mandarina.

Petit fours.

15 de abril de 2021

