

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

✦ Ceviche de mango, papaya y tomate semiseco, filamentos de guindilla y brotes de cilantro

✦ Ensalada de tomate maduro de temporada, cebolleta de nuestro huerto, piparra y caviar de arbequina [10]

Puerros asados al jospé rebozados en crujiente ibérico, aliñados con aceite de nuestros olivos y mayonesa de boletus en espuma [5,10]

Carpaccio de picanha madurada aliñado con aceite de nuestros olivos, sal negra Hawaiana, Parmigiano Reggiano y toques cítricos [13]

Ramen ibérico acompañado de nido de udón, trompeta de la muerte, panceta asiática asada y huevo a baja temperatura [1,2,5,9,10,13]

✦ Alcachofa confitada con vinagreta tibia de cítricos y pistachos tostados [2,10]

✦ Tagliatelle napolitana con Parmigiano Reggiano IGP [1,2,9,10,13]

Casarecce con salsa de cebolleta trufada y panceta con huevo a baja temperatura [1,3,4,5,7,10,13,14]

PRINCIPALES

✦ Berenjena en dos cocciones napada en miso rojo, vinagreta de hierbas y crujiente de Parmigiano Reggiano [1,2,4,5,10,11,13]

✦ Parmigiana di melanzane VIVOOD [1,2,10,11]

✦ Risotto trufado de alcachofa [4,10,11,13]

Salmón sobre gribiche tártara y salteado de pak choy [5,7]

Cordero lechal a baja temperatura sobre mermelada de manzana e hinojo, crema de tamarindo y crujiente de cúrcuma [4,9,10,11,13]

Canelón de pollo asado trufado con bechamel de boletus y setas de temporada [1,4,5,10]

POSTRE

Postre selección del chef

34€

Por persona · IVA Incluido

A elegir un entrante, un principal y un postre
Incluye selección de panes. Bebida no incluida.

✦ Plato vegetariano