

MENÚ Nº 40

TOMATES RELQUIA

Judías blancas, flor de hinojo, albahaca thai, vinagreta de alcaparras, furikake de coriandro, salsa romesco y rabanitos.

MOLLEJAS

Carpaccio de pepinos encurtidos, yogur griego, cerezas, bouquet de brotes frescos, menta piperita .

CARNE ROJA

Salsa demiglace con especias , kimchi de akusay y chimichurri, puré de cebollas asadas y zuchini amarillos.

PRE-POSTRE

Sorbete de frutillas , limón y oliva.

POSTRE

Mousse de chocolate, garrapiñada de frutos secos, manzanas caramelizadas, chutney de uvas y tierra de cacao y algarroba

Entre la simpleza de lo clásico y lo imperfecto de lo contemporáneo.

