



Menú 5

Aperitivos Fríos

Jamón ibérico de bellota
Gilda esferificación
Pimiento baby relleno de queso y avellana
Ceviche de corvina
Salmorejo cordobés
Foie mi cuit con chutney de mango
Anguila ahumada con crema de coco y pesto de albahaca
Tartar de atún rojo con yema curada
Steak tartar con mostaza verde sobre tosta de centeno

Aperitivos Calientes

Ravioli crujiente de yema trufada
Merluza rebozada con mayonesa de chipirones
Churro relleno de gambas al ajillo
Langostino empanado con mayonesa kimuchi
Croquetas de jamón ibérico
Dim sum de pato con huevo de codorniz
Crujiente de puerro, gambas y queso
Rabo de toro estofado con pan de queso
Pulpo frito con crema de revolconas

Primeros Platos

Ensalada de gambón y aguacate con emulsión de su coral
Burrata de búfala con sopa fría de tomate, tapenade y albahaca
Vichyssoise con brunoise de langostinos
Ensalada de foie y judías verdes con vinagreta de frambuesas
Ensalada de jamón de pato y alcachofas con vinagreta de higos
Tartar de salmón ahumado con cremoso de aguacate

Segundos Platos

Solomillo Wellington

Solomillo de vaca con timbal de patatas y cebollitas al PX

Pintada rellena de foie con puré de calabaza asada

Ravioli Rossini de morcillo y foie con velouté de trufa

Carrillada de ternera guisada al vino tinto con puré de apio nabo

Salmón con salsa de champán y caviar

Rodaballo a la mantequilla negra con alcaparras

Postres

Tarta fina de manzana con sopa de vainilla

Tarta árabe de queso mascarpone, almendras y frambuesas

Bizcocho de zanahoria con sopa de chocolate blanco y curry

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Café, té, infusiones y digestivos incluidos .