



2017 OTOÑO

ENTRADA

Salmón marinado a la pimienta de Kampot, lima y wasabi, escondido en espinacas chinas, acompañado de una trilogía de espárragos trigueros y salsa al limquat



Gelatina de *bouillon* de verduras perfumada al jengibre y jerez, txangurro de buey de mar, crema *vichyssoise* a la lima y *coulis* de remolacha



Confabulación entre pulpo, setas silvestres y patata morada

PLATO PRINCIPAL

Vieiras, tirabeques y frutos rojos



Lomo de lubina salvaje, *brunoise* de pimiento, apio, bergamota confitada y almendras, caldo de vino blanco y coco con un toque de combawa



Lomo de merluza de pincho en costra de tapenade de aceitunas negras, apio-nabo, kumquat y tomate confitado, cristal de ajo

POSTRE

Tarta *Tatin* revisitada acompañada de helado de tomillo, *streusel* y *beurre caramel*



Tarta de chocolate negro *Valrhona* caramelo a la vainilla



Higos, remolacha confitada a la vainilla, *sablé* de cítricos, cremoso de yuzu, helado de citronela y lima kaffir

