



## 2018 PRIMAVERA

### ENTRADA

El jardín de las setas: *mousse* de setas al Jerez, setas de temporada salteadas y en lascas, avellanas tostadas, tierra de chocolate *Valrhona*

o

*Foie gras* escondido en un universo de frutos rojos y su pan de especias

o

Maíz en trilogía, *boletus edulis* y anguila ahumada

### PLATO PRINCIPAL

Vieiras, espárragos trigueros y bimi en dos texturas, puntillas de tinta de calamar y caldo de almejas, crujiente de azafrán

o

Jarrete de ternera glaseado al vino tinto con un toque ahumado, crujiente de camarones y arroz verde vietnamita

o

La merluza que quería ser rodaballo en costra de cecina y almendras, zanahorias multicolores glaseadas a la naranja, cremoso de apio nabo y kumquats confitados

### POSTRE

*Tatin* de pera, *Chantilly*, vainilla, haba tonka, canela y jengibre

o

Fresas marinadas al aceite de oliva y a la pimienta, remolacha confitada a la vainilla, *sablé* de cítricos, cremoso de yuzu, helado de citronella y lima Kaffir, menta chocolate y albahaca

o

Chocolate *Valrhona*, café, praliné avellana y *grué* de cacao

