



## 2019 INVIERNO

### ENTRADA

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



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



Maíz en trilogía, *boletus edulis* y anguila ahumada

### PLATO PRINCIPAL

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



Jarrete de ternera glaseado al vino tinto con un toque ahumado, ensalada de algas wakame, crujiente de musgo de mar y camarones, capuchina



Cordero lechal en salsa hoisin, cremoso de apio nabo, níscalos

### POSTRE

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



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



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

