



2020

ENTRADA

Vieiras, chirivía, espárrago blanco, cava y haba tonka

o

Escalope de *foie gras* escondido en un universo de apio nabo: crudo, crema a la trufa, chips y glaseado en salsa Hoisin

o

Maíz en trilogía, *boletus edulis* y anguila ahumada

PLATO PRINCIPAL

Calamares de potera en salsa de guisantes y plancton, espárragos guisante, salicornia

o

Lomo de lubina salvaje, fresas, rabanitos, aguacate y cilantro

o

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

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

