

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## [ Abriendo boca ]

---

### **Ajoblanco de lichis**

Con uva osmotizada en almíbar de romero, sashimi de pagel y caviar imperial, sobre nido de tirabeques con vinagreta de ajos fritos.

### **Ceviche de mejillón gallego**

Con leche de tigre de vermut hecho en Boraz, maíz en texturas y cremoso de boniato asado en brasa.

## [ Calentando estómagos ]

---

### **Flor de calabacín tempurizada mar y montaña**

Con interior de carbonara de 'ricotta' y guanciale glaseado con jugo de atún.

### **'Tlacuelpacholli' de maíz azul**

Relleno de careta y rabo de cerdo Duroc a la brasa en hoja de plátano y finalizado con demi-glase de colmenillas.

## [ De la mar al mero y de la tierra al cordero ]

---

### **Suprema de pargo**

En dos cocciones, finalizada con bisque de azafrán y kumquat.

### **Gallina de Nueva Guinea**

A baja temperatura, napada en su jugo con ajo negro, sobre polenta de maíz y romero a la brasa.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

### **'After eight' de chocolate y caramelo salado**

Relleno de crema de menta.

### **Tarta de ruibarbo y crema de vainilla**

Con merengue tostado de fruta de la pasión.