

menú degustación

kinder sorpresa con queso manchego
pulpo seco crujiente
hueva de mujol curada en casa
Calamar con fideuá
foie gras de pato recubierto con té Lapsang, pimentón y calabaza

ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja
remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y AOVE hojiblanca
yemas de erizo, puré de zanahoria y galanga con vermut y lechuga de mar
hotpot de bogavante en consomé de pollo asado limón y tomillo

arroz negro seco con sepia, alcachofas, hueva de mujol y caqui
gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente
costilla de buey del "capricho de León" con rabanos y holandesa de colatura de anchoa
y aceite de oliva arbequina

crema helada de aceite oliva Hojiblanca, miel, flores y polen
pera, calabaza, almendra y gelatina de shiso
arroz de naranja
pequeña repostería

Precio por persona 95
maridaje de vinos seleccionado por nuestra sumiller 48

mini degustación

kinder sorpresa con queso manchego
pulpo seco crujiente
hueva de mujol curada en casa
Calamar con fideuá
Foie gras de pato recubierto con té Lapsang, pimentón y calabaza

remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y AOVE hojiblanca
ravioli de cigala con setas, trufa negra y caldo corto de cigala
yemas de erizo, puré de zanahoria y galanga con vermut y lechuga de mar

merluza con emulsión de vino blanco, aceite de picual, berenjenas asadas e hinojos
cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía

arroz seco, con pata de vaca y garbanzos "arroz variedad Bahía"

chocolatisimo "tutti frutti"

pequeña repostería

Precio por persona 60
maridaje de vinos seleccionado por nuestra sumiller 30

* mismo menú para todos los comensales *

para empezar

jamón 100% ibérico de bellota "Arturo Sánchez" 29
bocadito de terrina de hígado de pato recubierto con té Lapsang, pimentón y calabaza 6

en tres bocados

remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y AOVE hojiblanca 12
hotpot de bogavante en consomé de pollo asado, limón y tomillo 14
ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja 14
gamba roja con su coral en aceite de azafrán y sal de caviar 14
ravioli de cigala con setas, trufa negra y caldo corto de cigala 14

más allá del arroz

seco, con pata de vaca y garbanzos "Bahía" 20
meloso con caldo de morena ahumada y cebolla "Bombita" 20
seco, con gamba roja y trufa negra "Bahía" 26
meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas "Carnaroli envejecido" 24
seco, negro con sepia, alcachofa, hueva de mujol y caqui "Bahía integral" 22

variedad del arroz. arroces que mantienen el germen y todas sus propiedades gracias a un bajo pulido.

del mar y de la tierra

gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente 33
merluza con emulsión de vino blanco, aceite de picual, berenjenas asadas e hinojos 25
costilla de buey de León, rábanos y holandesa de colatura de anchoa y AOVE 30
cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía 31

pan de nuestro obrador, selección de aceites de oliva virgen extra y entretenimientos 4
servicio de agua natural o con gas de nuestro innovador sistema "N o r d a q F r e s h " 3,5