

Menú Degustación

Kinder sorpresa con queso manchego
Pulpo seco crujiente
Huevo de mújol curada en casa
Calamar con fideuá

Bocadito de terrina de hígado 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 hojiblanca
Yemas de erizo, puré de zanahoria y galanga con vermut y lechuga de mar
Hot pot de bogavante en consomé de pollo asado limón y tomillo
Arroz negro seco con sepia, alcachofas, huevo de mújol y caqui
Gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente
Costilla de buey con rábanos y holandesa de colatura de anchoa y 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 nuestro sumiller 50

Mini Degustación

Kinder sorpresa con queso manchego
Pulpo seco crujiente
Huevo de mújol curada en casa
Calamar con fideuá

Remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y hojiblanca
Ravioli de cigala con setas, trufa negra y caldo corto de cigala
Merluza con emulsión de vino blanco, aceite de picual, berenjenas asadas e hinojos

Cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía

o
Arroz seco, con pata de vaca y garbanzos

Chocolatísimo "tutti frutti"

Pequeña repostería
Precio por persona 60

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro 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
Hot pot 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, huevo de mújol 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, picual, berenjenas asadas e hinojos 25
Costilla de buey con rábanos y holandesa de colatura de anchoa y arbequina 30
Cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía 31

Pan de nuestro obrador, aceites de oliva virgen extra y entretenimientos 4
Servicio de agua natural o con gas de nuestro innovador sistema "NordaqFresh" 3.5

Precios en euros. IVA incluido