

Menú degustación 55 P.P

(con maridaje 75)

SERVIDO SOLO A MESA COMPLETA

Aperitivo del día

Bombones de morcilla de Teror, con *sabayón* de cerveza negra, manzana osmotizada y encurtido de cebolla roja

Bourgignon de boletus, setas y foie de pato a la plancha con huevo cocido a baja temperatura

Sorbete de manzana y apio

Cherne marinado en miso y a la plancha, salsa de cava y yuzú, y crujientes de raíz de loto

Albóndigas de cordero lechal con aromas orientales, zaalouk de berenjena, trufa negra, y mini verduras salteadas

Mkini tiramisú Calma Chicha

La versión del Pastrychef de la clásica Lemon pie