

MENÚ *Chamberí*

Coctelería

Ostra gallega con esencia de jalapeño y perlas de Bloody Mary
Cristal de maíz y sésamo negro con miso de garbanzo, aguacate y lascas de foie

Ónix

Tuétano de Jamón Ibérico madurado con erizo de mar y Caviar Osetra
Geleé de caña de Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas

Bodega

Macaron de polifenol de vino tinto con ajo fermentado y Torta del Casar
Uva Sauvignon Blanc, crujiente, líquida y acidulada

Sacristía

Hoja de Psyllium con steak tartar de toro bravo a la mostaza antigua
Embutido de toro bravo con mantequilla ahumada a la leña de encina

Cocina

Mejillón de roca escabechado con rambután, nuez pecán y piel de tomate liofilizada
Pluma ibérica en escabeche rubio de pimentón con vinagre de Jerez

Lab

Salmón salvaje ahumado en casa con hierbas del Jaral de la Mira
Lubina salvaje en salazón con hierbas aromáticas de nuestro Agrolab

Sala

Sopa de cocido madrileño con espuma de su consomé a la hierbabuena y tomillo
Buñuelo con la pringá del cocido, panceta de Casalba y trufa negra Melanosporum

Menú

Flor helada de pistacho, gazpachuelo de aceituna de Campo Real
Caviar Osetra con espuma de pistacho y cerveza artesanal Alhambra Pétalos de rosas

Pinza de cangrejo real con aire de coral de erizo de mar
Americana picante de chile habanero, chalota con apio crujiente y jalapeño

Garbanzo verde Pedrosillano al pesto, yuba de flor de leche de oveja ultzama
Infusión de parmesano y perlas cristalizadas de albahaca

Cous cous de coliflor, yema de huevo curada en soja y ponzu
Chucrut de berenjena con papada de ibérico, piñones tostados y perlas de Jerez

Tatin de trufa negra Melanosporum, con capuccino de colmenillas,
Carpaccio de perretxicos, panceta ibérica, tomate pasificado, y sabayón de Champagne

All i pebre de anguila de nuestra Albufera valenciana, puerto de Catarroja,
con torrezno ibérico, papel de algas y sorbete de anguila ahumada

Lomo de corzo marinado con su paté y trufa negra Melanosporum
Arroz de caza, spaghetti de trompetillas, piñones y bizcocho aireado de tomate

Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente, chicharrón con pimienta de Sichuan
y salsa de melaza. Saam de manita con lemon grass y fruta ácida

Cristal de remolacha con sorbete de naranja sanguina y espuma de yogur
Helado de Tuber Melanosporum, caramelo de romero y nuez pecan

Leche de oveja ahumada con arándanos flambeados
Carrusel dulce de petit fours

Experiencia 340€

MENÚ *Chamberí*

ARMONÍA

Pol Roger Brut
(A.O.P. Champagne - Francia)

Dr. Burkling Wolf Gaisbohl 2017
(Pfalz - Alemania)

Edetaria La Terrenal 2018
(D.O. Terra Alta - España)

Apóstoles Palo Cortado Medium VORS
(D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry - España)

Domaine Charlopin 2020
(A.O.P. Gevrey-Chambertin - Francia)

Meseta Sur Bin 4 2021
(V.T. de Castilla - España)

Château Sociando-Mallet 2018
(A.O.P. Haut-Médoc - Francia)

Pintia 2018
(D.O. Toro - España)

Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016
(P.D.O. Tokaj - Hungría)

La Cilla Pedro Ximénez
(D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry - España)

Giovanni Allegrini 2016
(D.O.C.G. Recioto Valpolicella. - Italia)

Duque de Veragua
D.O.P. Brandy de Jerez G.R. - España

PREMIUM

Krug Grande Cuvée Brut
(A.O.P. Champagne - Francia)

Laurent Ponsot Cuvée de la Centaure 2018
(A.O.P. Meursault Charmes - Francia)

Belondrade Les Parcelles 2018
(D.O.P. Rueda - España)

Washington Irving Solera Medium
(D.O.P. Jerez - España)

Château La Mission Haut Brion 2007
(A.O.P. Pessac Leognan - Francia)

Cayuse Armada Syrah 2015
(A.V.A. Walla Walla - USA)

Flaccianello della Pieve 2016
(I.G.T. Colli Toscana Centrale - Italia)

Vega Sicilia Único 2011
(D.O.P. Ribera de Duero - España)

Château d'Yquem 1998 Mathusalem
(A.O.P. Sauternes - Francia)

Pedro Domecq Viña 25
(D.O.P. Jerez - España)

Noval Silval Vintage 1997
(D.O.P. Porto - Portugal)

Louis XIII - Remy Martin
A.O.P. Cognac - Francia

Armonía 360€ + Menú 340€ = 700€

Premium 660€ + Menú 340€ = 1000€