

TICKET

Coctelería

Ostra gallega con esencia de jalapeño y perlas heladas 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
Corvina de estero del Mediterráneo en salazón con hierbas aromáticas

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 Melanosporum

Menú

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

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 245€

De 13h00 a 13h30
2 copas de vino por persona en mesa