

COQUE

presenta



THE
MACALLAN



SPIRITUAL TABLE

Coctelería

THE MACALLAN 18 COCKTAIL

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

THE MACALLAN ROOM

THE MACALLAN 18 COCKTAIL

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

Bodega

FINO CAPATAZ SOLERA ALVEAR

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

Sacristía

VENENCIA DE FINO

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

THE MACALLAN 18 COCKTAIL (JEREZ)

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

THE MACALLAN 18 COCKTAIL (JEREZ)

Rosa de lubina de estero y salmón salvaje ahumado con hierbas del Jaral de la Mira,
emulsión de lechuga y curry de Jaipur

Sala

THE MACALLAN HARMONY III AMBER MEADOW

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

THE MACALLAN A NIGHT ON EARTH

Garbanzo verde Pedrosillano con pesto, velo de flor de leche de oveja Ultzama, Suero de parmesano y perlas de albahaca

THE MACALLAN 15 DOUBLE CASK

Tartita de nuez asada con miel, cous cous de coliflor, yema de huevo curada con ponzu
Chucrut de berenjena con caballa en salazón, piñones tostados y perlas de Jerez

THE MACALLAN RARE CASK 2023

Quisquilla de motril con helado de maíz picante, ajo blanco de coco
y granizado de curry verde con gel de lima y maíz liofilizado

TIO PEPE UNA PALMA FINO

Salpicón de carabinero del Atlántico, esencia de su cabeza a la mostaza y tapioca
Huevas de botarga y maruca, encurtidos y mole verde poblano

THE MACALLAN 18 YO SHERRY OAK

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

THE MACALLAN 25 SHERRY OAK

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

THE MACALLAN M DECANTER

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

Carrusel dulce de petit fours