

CORPORATE PASS / TICKET

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 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 Pedro Ximénez, 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

Pluma ibérica en escabeche rubio de pimentón con vinagre de Jerez
Lubina de estero y salmón salvaje ahumado con hierbas, emulsión de lechuga y curry de Jaipur

Sala

Gazpacho translúcido de tomate rosa con espuma de hierbabuena
Buñuelo aireado de bacalao al pilpil, limón fermentado y papel de algas

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

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

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
Pavlova de escabeche de higos con espuma de queso

Leche de oveja ahumada con arándanos flambeados
Petit fours