

MENU DEGUSTACIÓN

PAN Y MANTEQUILLA

ZAMBURIÑAS AL CARBÓN

Duxelle de setas y espinacas, miso y lima.

BUÑUELO FRITO THAI

Ternera marinada, salsa de ostras, citronela, cilantro, coco y lima.



LA LOCURA DEL CHEF

FLOR DE ALCACHOFA FRITA Y CAMELIZADA

Flor de alcachofa frita y caramelizada, con foie, piñones y mole de tamarindo.

BRIOCHE, STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA

Steak tartar de rubia gallega ahumado "in situ" tuétano al jospes y emulsión de ajo negro.

BOCADILLO AEREO HORNEADO AL MOMENTO

Tartar de atún y mayonesa de algas.

JIAOZI CHIFA DE PATO A LAS 5 ESPECIAS

Empanadillas al vapor, salsa huancaína, foie y azúcar de kikos.

HOMENAJE A MÉXICO

Presa ibérica, texturas de maiz, gelatina de margarita, jugo pibil, huitlacoche, jalapeños encurtidos y naranja.



POSTRES

UN VIAJE DULCE POR NUESTRA CARTA

Completa tu experiencia con nuestro Willy Wonka +15€

90€ POR PERSONA

(bebidas no incluidas)

CON MARIDAJE +40€

TASTING MENU

BREAD & BUTTER

ROASTED BABY SCALLOPS

Wild mushroom duxelle, spinach, miso and lime.

FRITTER THAI STYLE

Marinated beef, oyster sauce, lemongrass, coriander, coconut & lime.



THE CHEF'S MADNESS

CARAMELISED FRIED ARTICHOKE FLOWER

Foie gras, pine nuts and tamarind mole.

BRIOCHE "RUBIA GALLEGA" STEAK TARTAR

"Rubia gallega" steak tartar smoked "in situ" Jospier marrow and black garlic emulsion.

ROASTED AERIAL BAGUETTE

Tuna tartare "Tom Yum" and seaweed mayonnaise.

5 SPICES DUCK CHIFA JIAOZI

Steamed dumplings, huancaína sauce, foie and candied roasted corn.

TRIBUTE TO MEXICO

Iberian "Presa", corn textures, Margarita jelly, pibil sauce
huitlacoche, pickled jalapeños & orange.



DESSERT

A SWEET JOURNEY THROUGH OUR MENU

Complete your experience with our Willy Wonka +15€.

90€ PER PERSON

(drinks not included)

WITH WINE PAIRING +40€.

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

VEGETA CRU

verduras marinadas en leche de coco y aire de hibiscus.

BUÑUELO FRITO TRUFADO

concasse de tomate seco y aceituna kalamata.



LA LOCURA DEL CHEF

ALCACHOFA CAMELIZADA

con mole de tamarindo.

BERENJENA ASADA Y GLASEADA

al estilo cantones ajo blanco de macadamia y tomate en texturas.

BOCADILLO AERERO DE SETAS

AGUACATE ASADO

con ponzu, labneh y albaricoque.

HONGO ASADO

miso y demi glaçe de vegetales.



POSTRES

UN VIAJE DULCE POR NUESTRA CARTA

Completa tu experiencia con nuestro Willy Wonka +15€

90€ POR PERSONA

(bebidas no incluidas)

CON MARIDAJE +40€

VEGETARIAN TASTING MENU

VEGETA CRU

marinated vegetables in coconut milk and hibiscus air

TRUFFLE FRITTER

Sundried tomato and kalamata olive concasse



THE CHEF'S MADNESS

CARAMELIZED ARTICHOKE

with tamarind "mole"

CANTONESE STYLE GLAZED AUBERGINE

macadamia "ajo blanco" with tomato textures

MUSHROOM AND LEEK AERIAL BAGUETTE

CHARCOAL AVOCADO

with ponzu, labneh and apricot.

ROASTED WILD MUSHROOM

miso and vegetable demi glaçe.



DESSERT

A SWEET JOURNEY THROUGH OUR MENU

Complete your experience with our Willy Wonka +15€.

90€ PER PERSON

(drinks not included)

WITH WINE PAIRING +40€.