

ENSALADAS

FRUTOS ROJOS

Aderezo Ligero de Tzatziki Hojas Tiernas & Vinagreta de Miel de Abeja

TIAN DE CANGREJO

Aguacate y Tomate Confitado, Cremoso de Albahaca y Aire de Limón

CARPACCIO DE LANGOSTA Y CAMARONES

Vinagreta de Bisque y Maracuyá

HUERTA DE VERDURITAS BABY

Muselina de Coliflor y Trufa

ENTRADAS

ATÚN SELLADO

Salsa De Soja & Pimientos Confitados

CREPE DE CAMARONES

Velouté de Poro y Culís de pimientos

MUSAKA DE RES Y BERENJENA

Muselina al Aroma de Ajo Tierno

SOPAS

SOPA DE GAMBAS & VIERAS

Cremoso de Azafrán y su Coral

CREMA DE ALCACHOFA

Rostizada con Matices de Trufa y Parmesano

PLATOS PRINCIPALES

RODABALLO

Suquet de Peix & Salteado de Calabacitas

LOMO DE ROBALO

Risotto de Espinacas & Espárragos

PICAÑA EN SALSA DE HONGOS SILVESTRES

Velouté de Nuez de Macadamia & Vegetales

SOLOMILLO DE RES

Acelgas, Muselina de papas & Salsa de Bacon

MAGRET DE PATO

Pure de Zanahoria Rostizada, Pétalos de Cebolla, Higos & Salsa de Oporto

LINGOTE DE CORDERO

Asado en su Jugo con Migas de Jamón Ibérico y Huevo de Corral

POSTRES

TRUFA Y CAVIAR

Falsa Trufa con Relleno Cremoso, Micro Bizcocho de Canela & Caviar de Chocolate

SORPRESA DE PISTACHE

Helado de Pistachos, Mascarpone, Gel de Maracuyá, Frutas Liofilizadas y Carbón de Reyes

DISCORDIA DE CHOCOLATE

Sable de Vainilla, Mousse de Chocolate y Merengue deshidratado





SALADS

RED BERRIES

Tender Leaves, Mild Tzatziki Dressing & Honey Bee Vinaigrette

CRAB TIAN

Avocado, Candied Tomato, Creamy Basil and Lemon Air

SHRIMP & LOBSTER CARPACCIO

Bisque and Passion Fruit Vinaigrette

BABY VEGETABLES GARDEN

Cauliflower and Truffle Mousseline

APPETIZERS

SEARED TUNA

Garlic Sauce and Candied Bell Peppers

SHRIMP CREPE

Pore Velouté and Bell Peppers Culis

BEEF MOUSAKA AND EGGPLANT

Mousseline with Tender Garlic Aroma

SOUP

SHRIMP SOUP

Creamy Saffron and Coral Garniture

ARTICHOKE CREAM

Roasted with Truffle and Parmesan Nuances

MAIN COURSE

TURBOT

Suquet de Peix & Sautéed Zucchini

LOIN OF SEA BASS

Spinach Risotto & Asparagus

PICANA IN WILD MUSHROOM SAUCE

Macadamia Nut & Vegetable Velouté

BEEF TENDERLOIN

Swiss Chard, Potato Mousseline & Bacon Sauce

DUCK MAGRET

Roasted Carrot Puree, Onion Petals, Figs & Port Sauce

ROASTED LAMB INGOT

in its Juice with Crumbs of Iberian Ham and free-range Eggs

DESSERTS

TRUFFLE & CAVIAR

False Truffle with Creamy Filling, Micro Cinnamon Biscuit & Chocolate Caviar

PISTACHIO SURPRISE

Pistachio Ice Cream, Mascarpone, Passion Fruit Gel, Freeze Dried Fruits and Kings Charcoal

DECONSTRUCTED CHOCOLATE

Vanilla Sable, Chocolate Mousse and Dehydrated Meringue

 Gluten-Free  Vegan