

SIENTE EL DUENDE

Por circunstancias del mercado el menú puede sufrir algún cambio sin imprevistos. El menú se sirve individual y a media ración, para poder degustar el total del mismo de principio a fin.

Aperitivo

A elección del chef

Paso 1

Hojas verdes, payoyo, olivada, crujiente de zanahoria, tomatitos y vinagreta de frambuesa

Paso 2

Huevo de corral a baja temperatura, espuma de patata, cebolla crujiente

Paso 3

Arroz de vieira y gambas de Huelva con emulsión de lima

Paso 4

Solomillo de vaca gallega madurado, ajo negro, remolacha y crema de queso añejo

Paso 5

Rocas de chocolate aireado con helado de coco

45 € por persona

EXPERIENCIA EL DUENDE

Por circunstancias del mercado el menú puede sufrir algún cambio sin imprevistos. El menú se sirve individual y a media ración, para poder degustar el total del mismo de principio a fin.

Aperitivo

A elección del chef

Paso 1

Ceviche acapulqueño con gambas y pulpo

Paso 2

Tartar de atún rojo de almadraba, espuma de tomate y ajo blanco

Paso 3

Arroz con wok de verduras, piñones y shiitakes

Paso 4

Huevo de corral a baja temperatura, Espuma de patata, cebolla crujiente

Paso 5

Taco de merluza confitada, salicornia, espinacas y plancton

Paso 6

Presa marinada a la brasa, patata tomillo, cebolla agridulce, manzana aromática

Paso 7

Arroz con leches

55 € por persona