

«EL GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN»

*MIS CREACIONES SON DISTINTAS SEGÚN EL ANTOJO DEL MAR, EL CAMPO Y LAS ESTACIONES.
OS PROPONGO DEJAROS SEDUCIR POR LOS PEQUEÑOS BOCADOS,
SEDUCTORES, LIVIANOS Y SOBRE TODO SABROSOS.*

Los panes hechos a mano en nuestra cocina con masa madre y largas fermentaciones, utilizando horno con solera de piedra y harinas ecológicas: brioche de tocineta; trenza de higos, pasas y nueces; focaccia MB; pan hojaldrado; pan de fenogreco; hogaza de alta fermentación; baguette de masa madre

Nuestra selección de mantequillas: hongos; aguacate; lemon grass; alcaparra, aceituna negra y anchoa

2019 Tapioca de remolacha y crustáceos

2018 Gilda (anchoa, guindilla y aceituna) con caldo de alcaparras "Agrucapers" y tartar de atún "Balfegó"

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

2019 Flor de sepia líquida y crujiente

2018 Gelée de bacalao con encurtido de espárragos a la sal de "Añana" y su crema

2019 Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

2001 Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

2019 Royal de hinojo, gamba roja y anchoa del Cantábrico acompañadas de un jugo de trigo y regaliz

2018 Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales

2019 Licuado de junquillo de mar, sobre tarama de cigalas y montadito de endivias, anchoa y sardina

2019 Taco de merluza a la brasa con tártaro de calamar y hierba de nuez tostada con matices de azafrán

2015 "La Trufa" con setas fermentadas y berza

2011 Solomillo "Luismi" asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

2017 Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra

2019 Piedras de cacao "Pacari" y té de flores helado

Mis pequeñas golosinas con el café: semiesfera de naranja, fresas "Corazón Berry" y caramelo; semiesfera de vainilla; lingote cremoso de almendra; esponjoso de coco; toffee crujiente de avellana; sopa fría de chocolate y arándanos "Fresh Natur"