



PARA Empezar

- Crema de alcachofas con láminas de vieira, caviar de mújol y wakame.
- Salteado de setas silvestres de temporada, caldo de Joselito y migas de ceps.
- Hígado de pato, costra de polvo de cacao, trazo de arrope.
- Hueva, mojama y bonito en salazón con crumble de tomate y aceite de turrón.
- Huevo casero con crema de patata, tartufo y ralladura de trufa.

DEL Mar

- Bacalao napado con caramelo de tomate y pericana.
- Rape semi ahumado, sobre crema de all i pebre y patatas al pistilo de azafrán.
- Salmonete, hummus de berenjena a la llama con su hígado, caldo con karkade.
- Pescado del día, verduritas frescas, cocinadas al vapor al momento.



LA Tierra

- Garreta de cordero con hierbas frescas de nuestro jardín, trazo de yogurt ahumado.
- Solomillo de vaca, jugo reducido de cabernet Sauvignon, pimienta, cebolleta, garum.
- Suprema de pintada asada en su jugo, setas del momento, matices de tartufo.
- Carrillera ibérica en su jugo, matices de romescu valenciano de almendra y ñora, canela y badiane.



EL Azúcar

- Selección de Quesos afinados con matices y pan payes.
- Bombon de chocolate valor y turrón a la piedra.
- Bizcocho de pistacho con helado de chocolate, salsa yogurt.
- Naranjas de la tierra en texturas.
- Cremoso de limón y su sorbete.
- Denso de yema a la vainilla bourbon y coca de almendra, toffee.