

MENÚ ALMUERZO



Aperitivo

Tartaleta con crema de zanahoria y praliné de frutos secos.
Trucha salvaje , kimchi y manteca de limones.
Tartar de ternera , mostaza y rábano.

Entrante

Ceviche de pargo plateado , leche de tigre de ají amarillo,
aguacate, boniato y flores silvestres.



Vieira asada al perfume de vainilla , emulsión de manteca noisette,
boniato, foie, manzana y almendras
*Recomendado con Caviar.

Principal

Solomillo de Angus, portobello en escabeche y salsa de setas,
crema de duxelle y remolacha encurtida.



Pesca del día y coliflor asada , papada ibérica, fumet de pescado,
nata y huevas.

Postre

Ganache de chocolate, especias, coulis de frutos rojos,
mermelada de fruta & crumble.

65€

Maridaje 25€ (3 copas)

Caviar Oscietra Gran Reserva 20€ (P/ Pers.)

** Menú disponible solo en el almuerzo.*

Recuerde comunicar alergias e intolerancias

LUNCH MENU



Appetizer

Carrot cream and peanut praline tartlet.
Wild trout, kimchi, and lemon butter.
Beef tartare, radish and mustard seeds.

Starter

Silver snapper ceviche, yellow pepper sauce, avocado,
and wildflowers.

Or

Vanilla-infused roasted scallop, brown butter emulsion,
sweet potato, foie gras, apple, and almonds.

* Recommended with caviar.

Main course

Angus tenderloin, pickled portobello and mushroom sauce,
Duxelle cream and pickled beetroot

Or

Grilled catch of the day and roasted cauliflower, Iberian jowl,
Fish fumet, cream and roe.

Dessert

Chocolate ganache, red fruit coulis,
Seasonal fruit jam & crumble

65€

Wine Pairing 25€ (3 glasses)

Oscietra Caviar grand reserve 20€ (P/ Pers.)

** Menu available only at lunch*

Please report allergies and intolerances

MENÚ BLOSSOM



Tartaleta con crema de zanahoria y praliné de frutos secos.

Trucha salvaje, kimchi y mantequilla de limon.

Tartar de ternera, mostaza y rábano.

...

Ceviche de pargo plateado, leche de tigre de ají amarillo, aguacate, boniato y flores silvestres.

...

Vieira asada al perfume de vainilla, emulsión de manteca noisette, boniato, foie, manzana y almendras.

*Recomendado con Caviar.

...

Pesca del día y coliflor asada, papada ibérica, fumet de pescado, nata y huevas.

...

Colmenilla y mousseline de pato, crema de liliáceas, tortilla de garbanzo y cremoso de parmesano.

...

Magret de pato, apio nabo, cebollas grelot, praliné de ajo, crema de maíz y aceite de Nduja.

...

Ciervo asado con mole , velouté de setas, y remolacha encurtida.

Portobello, duxelle y carpaccio de ciervo.

...

Manzana caramelizada, inglesa de manzanilla, chocolate blanco, mascarpone, haba tonka & crumble.

Chocolate, especias y mermelada.

Frambuesa y chocolate.

115€

Maridaje de vino 65€ (7 copas)

Caviar Oscietra Gran Reserva 20 €

Recuerde comunicar alergias e intolerancias.

BLOSSOM MENU



Carrot cream and peanut praline tartlet.

Wild trout, kimchi, and lemon butter.

Beef tartare, radish and mustard seeds.

...

Silver snapper ceviche, yellow pepper sauce, avocado,
and wildflowers.

...

Vanilla-infused roasted scallop, brown butter emulsion,
sweet potato, foie gras, apple, and almonds.

*Recommended with caviar.

...

Grilled catch of the day and roasted cauliflower, Iberian jowl,
Fish fumet, cream and roe.

...

Stuffed morel mushroom with duck mousseline , chickpea blini
and creamy Parmesan.

...

Duck breast , celeriac , confit onions , garlic praline ,
creamed corn and Nduja oil.

...

Roasted venison with mole, mushroom velouté, and pickled beetroot.

Portobello, duxelle and venison carpaccio.

...

Caramelized apple, chamomile english custard,
white chocolate bavaroise, mascarpone, tonka bean & crumble.

Dark chocolate ganache, crumble and mixed berries coulis.

Raspberry and chocolate.

115€

Wine pairing 65€ (7 glasses)

Oscietra caviar grand reserve 20 € (P/ Pers.)

Please report allergies and intolerances