

GRAND MENU BLOSSOM

Available at lunch and dinner

I

Venison tartare

Tartlet

Carrot cream and Peanut praliné

Trout

Kimchi and Fermented lemon

Tomato

Broth

II

Ceviche

Yellow pepper sauce

Caviar and Asparagus

Scallop

Foie gras, Sweet potato and Almonds

Smoked Catch

Mussels and Vermouth

III

Sweetbread Biscuit

Chickpea and Artichoke

Game Bird

Corn, Praliné and Nduja

Venison

Mole, Mushroom velouté and Beetroot

IV

Citric

Tangerine Foam and Crumble

Pear

Turrón, Chocolate and Custard

...

125€

Wine pairing 75€

***Winter Truffle (Tuber Melanosporum) €20*

Please advise one of our staff member regarding allergies or intolerances

GRAN MENU BLOSSOM

Disponible almuerzo y cena

I

Tartar de ciervo

Tartaleta

Crema de zanahoria y Praliné de cacahuete

Trucha

Kimchi y Limón fermentado

Tomate

Fumet

II

Ceviche

Leche de tigre de ají amarillo

Caviar y Esparrago

Vieira

Foie, boniato y Almendras

Pesca ahumada

Mejillones y Vermut

III

Alfajor de Molleja

Garbanzo y Topinambur

Caza menor

Maíz, Praliné y Nduja

Ciervo

Mole, Velouté de setas y Remolacha

IV

Cítrico

Mandarina y Crumble

Pera

Turrón, Chocolate y Crema inglesa

...

125€

Maridaje de vino 75€

***Trufa de invierno (Tuber Melanosporum) €20*

Recuerde comunicar alergias e intolerancias

BLOSSOM MENU

Available only at lunch

I

Venison tartare

Tartlet

Carrot cream and Peanut praliné

Trout

Kimchi and Fermented lemon

II

Ceviche

Yellow pepper sauce

Scallop

Foie gras, Sweet potato and Almonds

Smoked Catch

Mussels and Vermouth

III

Sweetbread Biscuit

Chickpea and Artichoke

Venison

Mole, Mushroom velouté and Beetroot

IV

Pear

Turrón, Chocolate and Custard

...

100€

Wine pairing 50€

***Winter Truffle (Tuber Melanosporum) €20*

Please advise one of our staff member regarding allergies or intolerances

MENU BLOSSOM

Disponible solo almuerzo

I

Tartar de ciervo

Tartaleta

Crema de zanahoria y Praliné de cacahuete

Trucha

Kimchi y Limón fermentado

Tomate

Fumet

II

Ceviche

Leche de tigre de ají amarillo

Vieira

Foie, boniato y Almendras

Pesca ahumada

Mejillones y Vermut

III

Alfajor de Molleja

Garbanzo y Topinambur

Ciervo

Mole, Velouté de setas y Remolacha

IV

Pera

Turrón, Chocolate y Crema inglesa

...

100€

Maridaje de vino 50€

***Trufa de invierno (Tuber Melanosporum) €20*

Recuerde comunicar alergias e intolerancias