

# MENÚ BLOSSOM

\* Disponible solo al Almuerzo



I

## Tartaleta

*Crema de zanahoria y Praliné de cacahuete*

## Trucha

*Kimchi y Limón fermentado*

## Tartar

*Ciervo, Mostaza y Rábano*

II

## Ceviche

*Leche de tigre de ají amarillo*

## Vieira

*Foie, boniato y Almendras*

## Pesca

*Papada ibérica y Coliflor*

III

## Alfajor de Molleja

*Garbanzo y Topinambur*

## Pato

*Maíz, Praliné y Nduja*

IV

## Pera

*Turrón, Chocolate y Crema inglesa*

...

100€

Maridaje de vino 50€

Recuerde comunicar alergias e intolerancias

# GRAN MENÚ BLOSSOM



**\* Disponible Almuerzo y Cena**

**I**

**Tartaleta**

*Crema de zanahoria y Praliné de cacahuete*

**Trucha**

*Kimchi y Limón fermentado*

**Tartar**

*Ciervo, Mostaza y Rábano*

**Tomate**

*Fumet*

**II**

**Ceviche**

*Leche de tigre de ají amarillo*

**Vieira**

*Foie, boniato y Almendras*

**Pesca**

*Papada ibérica y Coliflor*

**Caviar - Esparrago**

**III**

**Alfajor de Molleja**

*Garbanzo y Topinambur*

**Pato**

*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€**

**Recuerde comunicar alergias e intolerancias**

## BLOSSOM MENU

\* Available only at Lunch



### I

#### Tartlet

*Carrot cream and Peanut praline*

#### Trout

*Kimchi and Fermented lemon*

#### Tartare

*Venison, Mustard and Radish*

### II

#### Ceviche

*Yellow pepper sauce*

#### Scallop

*Foie gras, Sweet potato and Almonds*

#### Catch of the day

*iberian pork y Cauliflower*

### III

#### Sweetbread Biscuit

*Chickpea and Artichoke*

#### Duckbreast

*Corn, Praliné and Nduja*

### IV

#### Pear

*Turron, Chocolate and Custard*

...

100€

Wine pairing 50€

*Please advise one of our staff member regarding allergies or intolerances.*

## GRAND MENU BLOSSOM



\* Available for Lunch and Dinner

I

*Tartlet*

*Carrot cream and Peanut praline*

*Trout*

*Kimchi and Fermented lemon*

*Tartare*

*Venison, Mustard and Radish*

*Tomato*

*Broth*

II

*Ceviche*

*Yellow pepper sauce*

*Scallop*

*Foie gras, Sweet potato and Almonds*

*Catch of the day*

*Iberian pork y Cauliflower*

*Caviar - Asparagus*

III

*Sweetbread Biscuit*

*Chickpea and Artichoke*

*Duckbreast*

*Corn, Praliné and Nduja*

*Venison*

*Mole, Mushroom velouté and Beetroot*

IV

*Citric*

*Tangerine Foam and Crumble*

*Pear*

*Turron, Chocolate and Custard*

...

125€

*Wine pairing 75€*

*Please advise one of our staff member regarding allergies or intolerances.*