

Menú Degustación
Lo mejor de la cocina
de Martín Berasategui

*Crema de sardina y su lomo ahumado,
piparra encurtida y caviar*

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

Ostra con pepino, fruta ácida, kefir y coco

*Vieira asada fundida en ibérico sobre fondo
marino al anís y espuma de erizos de mar*

*Kokotxas de bacalao con berberechos
y jugo espumoso de moluscos*

*Solomillo "Luisi" asado a la brasa
sobre un lecho de clorofila y acelgas
y láminas de ibérico*

Los dulces para terminar

*Postre de melón, limón, apio, pepino,
ginebra y menta*

*Velo de pistilos de azafrán con un macarrón
cremoso de naranja y una crema helada
de té earl grey*

Nuestros petit fours

*Bombones de chocolate, licor de leche al
armañac y financieras de almendra*

98

Nuestra selección de mantequillas:
salada, hongos, aguacate y remolacha

Pan de masa madre y largas fermentaciones

La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.