



## **LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI**

Nuestra Selección de mantequillas: hongos, aceituna de Kalamata, aguacate, tomate y salada

Tapioca crujiente, espirulina, raifort, salmón marinado y dashi

Mousse de coliflor con jugo de moluscos y caviar

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

Rabas

Carpaccio de gamba roja sobre un fondo de crustáceos, tarama y crujiente de algas

Ostra al natural con perlas marinas, tartar, jugo de remolacha, citronelle y jengibre

Tembloroso de frutos del mar y plancton, salicornia y quisquilla

Risotto de hinojo, percebes y berberechos

Lubina a la brasa reposada sobre una cama de espinacas trufadas, gelatina rota de centolla y espumoso de champagne

Pichón hecho en asador con zanahorias al pil pil, falso canelón, tosta crujiente y su jugo

Manitas de cerdo ibérico rellenas, gelee de jamón y berza, tosta de hongos y canicas crujientes de morcilla

Esponja helada de chocolate sobre un fondo de te earl grey, pequeña ensalada de menta y gelatina de muscovado

Esencia fría de albahaca y vainas con sorbete de lima, granizado de enebro y almendras crudas

Mis pequeñas golosinas: Trufas de chocolate blanco y almendra, licor de leche al armañac, financieras de almendra, y mosto de uva tinta y maracuyá