

La naturaleza es sabia, solo hay que saber escucharla. El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta de la compra en la que recrearme. ¡Bienvenidos a casa!

Comenzaremos con nuestros aperitivos que varían en función del tiempo y las estaciones del año, panes de masa madre, corteza crujiente y miga alveolada

Martín Berasategui.

Jamón ibérico de bellota

39

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

33

Vieira curada y remolacha sobre un fondo de ajo negro, jugo de lemongrass y jengibre

29

Ostra crujiente con encurtidos, gel de moluscos, mamia de pepino y curry

29

Huevo de caserío con crema de queso, migas crujientes, espárragos, trufa y papada ibérica curada

23

Risotto de hinojo y moluscos

23

Tembloroso de frutos del mar y plancton, salicornia y quisquilla

23

Kokotxas de bacalao con vizcaina de gamba roja

38

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

38

Rape asado al carbón jugo de coco, café y piparras

38

Solomillo asado a la brasa sobre un lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

39

Costillar de cordero con ragout de verduras, oporto y trufa, crema de manzana asada y molleja frita

39

Pichón hecho en asador con zanahorias al pil pil, falso canelón, tosta crujiente y pack choi

39

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

39

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado de coco

18

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

18

Melón impregnado en caipiriña con sorbete de citronelle, esferas de yogur y tierra cítrica

18

Pastel tibio de almendra tostada con helado de miel

18

Selección de queso del País que más le gustan a Martín Berasategui

20