



LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI

Pan de masa madre y largas fermentaciones

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

Perlas crujientes de remolacha con tartar de vieira curada

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

Sardina marinada con cebollas encurtidas, brandada y
crujiente de aceituna

Buñuelo de morcilla con cremoso de berza

Espumoso de jalapeño y salmón ligeramente ahumado,
mahonesa de pepino y curry

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

Ostra, bao frito de alga codium y su tartar

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

Tembloroso de frutos del mar y plancton,
salicornia y quisquilla

Risotto de hinojo, cigala y moluscos

Rape asado al carbón, jugo de coco, café y piparras

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

Gin fizz frío- caliente de naranja sanguina

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

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

Mis pequeñas golosinas: Bombón de vainilla, almendra y
frambuesa, sopa de chocolate, mosto de uva tinta y
maracuyá, financier de almendra y chocolate