

Menú de la Noche 6 de Agosto

Los Entrantes (3 centro mesa a compartir)

Ensalada de tomate escabechado, stracciatella de burrata y ventresca de atún

Ensaladilla Ginebre con espuma de mahonesa de lima

Esgarrat de pimientos, crema de berenjena y sardina marinada

Maki de puerro asado y pescado azul y salsa romesco

Berenjena a la llama, miel y queso de cabra

Clotxinas de la batea "Germans Maria" al azai de miso

Tosta mexicana de secreto ibérico pibil, aguacate y pico de gallo

Croqueta de pollo a l'ast y trufa

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Buñuelo de bacalao con alioli de kimchee

Milhojas de patatas bravas Madrid - Valencia

Crujientes de vaca, remolacha y teriyaki

Ravioli al vapor... de morcilla, calabaza y parmesano

Huevo mollet, espuma de setas, trufa y torreznos

Tempura de langostinos, calamar, ajos tiernos y piparra dulce (supl. 3€/pax)

Los Principales (elegir)

Terrina de pierna de cordero con crudité de verduras

Secreto de vaca a la brasa, parmentier de perejil y BBQ japonesa

Merluza de pincho, cremoso de lima y jugo dashi

Bacalao confitado con emulsión de all i pebre

Los postres (elegir)

Fresones confitados, chocolate blanco y mousse de yogur

Tartar de piña, lima y helado de coco

Flan de queso con caramelo de naranja

Financier - Banoffee

Brownie de chocolate mousse de chocolate

Pavlova de lima, chantilly y helado de cassis

Melón menta, lima y espuma de yogur

MENÚ de la NOCHE Ginebre: 3 entrantes centro mesa + 1 principal + 1 postre 23,90 €

MENÚ TAPAS: 5 entrantes centro mesa + 1 postre 21,50 €

bebidas, pan y café no incluidas