

Menú Sense

ENTRANTES

Mochi.

Mantou con alioli.

Carpaccio de gamba roja & tobico
con mantequilla de ají amarillo y jugo de sus cabezas.

Cangrejo de concha blanda con esencia castiza.

Tataki de pescado salvaje con salmorejo cítrico.

PRINCIPAL

Costilla de Wagyu guisada 48 horas.

o

Morrillo de atún a baja temperatura.

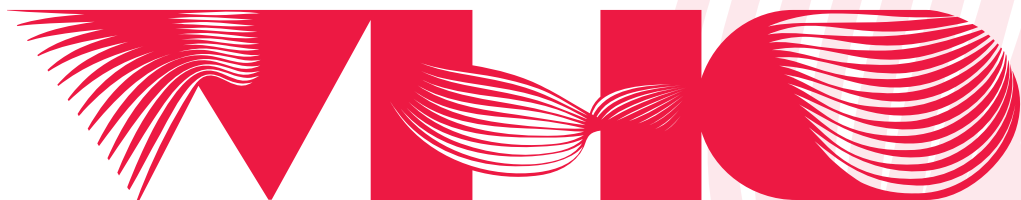
POSTRES

“Y se cierra el telón” Mousse de chocolate 55%,
interior de frutos rojos, bizcocho de cacao y algarroba.

Petifus.

Bebidas no incluidas.

IF YOU ENTER, YOU’LL BE PART OF IT.



Sense Menu

STARTERS

Mochi.

Mantou with aioli.

Red prawn carpaccio & tobico with ají amarillo butter
and prawn head jus.

Soft shell crab with castiza essence.

Wild fish tataki with citrus salmorejo.

MAIN

48-hour braised Wagyu short rib.

or

Slow-cooked tuna loin.

DESSERT

“And the curtain falls” 55% chocolate mousse,
red berry centre, cocoa and carob sponge.

Petit fours.

Drinks not included.

IF YOU ENTER, YOU’LL BE PART OF IT.