

Menú largo NM “Paisajes Diversos ”
Long Length Menu “Several Landscapes”

BLOODY FRESCO

(BLOODY FRESCO)

MUSSEL PUFFY

(BUÑUELO DE MEJILLÓN)

**CRISPY TAPIOCA AND PORK FEET, SEASONED COW
TONGUE AND PICKLES**

CRUJIENTE DE MANITAS Y TAPIOCA, LENGUA A LA ORZA
Y ENCURTIDOS

ALL -NATURAL CRAYFISH

CIGALA AL NATURAL

ASPARAGUS, PINION PRALINÉ AND BEURRE BLANC

ESPÁRRAGO EN TEXTURAS, PRALINÉ DE PIÑONES Y
BEURRE BLANC.

RED TUNA BELLY AND PARTRIDGE MARINADE

VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y ESCABECHE DE
PERDIZ

ROASTED AUBERGINE AND PEANUT MOLE

BERENJENA TATEMADA Y MOLE DE CACAHUETE

CORN CRÈME, “CHORIZO ” ESSENCE AND BEANS

CREMA DE MAÍZ, GRASA DE CHORIZO Y FABES

GRILLED TURBOT, RANSOMS AND LEMON OIL

RODABALLO A LA BRASA, AJO OSO Y ACEITE DE LIMÓN.

TOMATO WATER, SALMON ROE AND HERBAL GRANITA

AGUA DE TOMATE, HUEVAS DE SALMÓN Y GRANIZADO
DE HIERBAS

COW SIRLOIN, MUSHROOM PACCHERI AND STARWEED

SOLOMILLO DE VACA RUBIA, PACCHERI DE SETAS Y
ENSALADA DE PAMPLINAS

CAULIFLOWER, CITRICS AND TOFFEE CRUNCH

COLIFLOR, CÍTRICOS Y CARAMELO

STRAWBERRIES, CREAM AND “GUAJILLO” CHILE

FRESAS CON NATA Y CHILE GUAJILLO

PVP: 149€

Maridaje opcional no incluido

 **MICHELIN 2024**