

Menú Corto NM “Paisajes Diversos”
Short 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

ASPARAGUS, PINION PRALINÉ AND BEURRE BLANC
ESPÁRRAGO EN TEXTURAS, PRALINÉ DE PIÑONES Y
BEURRE BLANC.

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: 99€

Maridaje opcional no incluido

 **MICHELIN 2024**