

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 BEEF  
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 FOAM**

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

**TOMATO WATER, SALMON ROE AND HERBAL**

**GRANITA**

AGUA DE TOMATE, HUEVAS DE SALMÓN Y GRANIZADO  
DE HIERBAS

**BEEF FILLET, MUSHROOM PACCHERI AND STARWEED**

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

**CAULIFLOWER, CITRUS AND TOFFEE FOIL**

COLIFLOR, CÍTRICOS Y CARAMELO

**STRAWBERRIES, CREAM AND “GUAJILLO” CHILE**

FRESAS CON NATA Y CHILE GUAJILLO

PVP: 99€

Maridaje opcional no incluido

 **MICHELIN 2024**