



MENÚ DEGUSTACIÓN

Buñuelo cremoso de queso Idiazabal y caviar Imperial

Taco de anguila Teriyaki con cebolla encurtida y escarola



Salmorejo tradicional, guarnecido con papada de cerdo a baja temperatura en kimchee Coreano y pulpo braseado

Lechecillas de cordero con curry South India y pañuelos de pan Hindú al comino



Gilda



Ventresca de atún de la lonja de Cádiz, ali-olli de su aceite, tierra de pan con jamón y tomate aliñado al pesto

Ragout de carrillera de cerdo Ibérico a la sangría de frutas: lichi, guayaba y ruibarbo



*Mojito de coco
“Breakfast”
Chocolate “Vino & Rosas”*

65 €

Maridaje opcional con diferentes vinos de la región

25 €

Este menú se servirá a mesa completa. Disponible de 13:30h a 15:00h y de 20:30h a 22:00h

10% IVA incluido