



## EFÍMEROS

Earl Grey y limón  
Albahaca y pistacho  
Naranja y wasabi  
Maíz y chiles  
Mezcal y lima



## TAPAS

Calamar y caviar  
Nabo Daikon  
Habitas y trufa negra  
Tapioca y erizo  
Cerdo ibérico  
Pollo y coco  
Bogavante  
Alcachofa y koji  
Albahaca y tomate  
Wagyu y foie gras  
Guisantes y mozzarella  
Tinta de calamar



## SECUENCIA DE LIEBRE

Kálix y liebre  
Liebre y anchoa  
Endivias y liebre



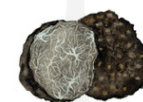
## AVANT POSTRES

Payoyo y miel



## POSTRES

Shiso y naranja  
Coco  
Chocolate



Petit Fours "historia de un sueño"



**220€ (IVA incluido)**



## EPHEMERALS

Earl grey and lemon  
 Basil and pistachio  
 Orange and wasabi  
 Sweet corn and chili  
 Mezcal and lime



## TAPAS

Squid and caviar  
 Daikon radish  
 Broad beans and black truffle  
 Tapioca & sea urchin  
 Iberian pork  
 Chicken and coconut  
 Lobster  
 Artichoke and koji  
 Basil and tomato  
 Wagyu and foie gras  
 Green peas and mozzarella  
 Squid ink



## HARE SEQUENCE

Kálíx and hare  
 Hare and anchovy  
 Endives and hare



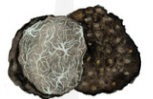
## AVANT DESSERTS

Payoyo cheese & honey



## DESSERTS

Shiso & orange  
 Coconut  
 Chocolate



Petit Fours "historia de un sueño"



**220€ (tax included)**



## EFÍMERS

Earl grey i llimona  
Alfàbrega i festuc  
Taronja i wasabi  
Blat i chiles  
Mezcal i llima



## TAPES

Calamar i caviar  
Nap daikon  
Favetes i tòfona negra  
Tapioca i garotes  
Pollastre i coco  
Llamàntol  
Carxofa i koji  
Alfàbrega i tomàquet  
Wagyu i foe gras  
Pèsols i mozzarella  
Tinta de calamar



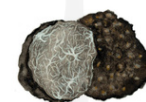
## SECUÈNCIA DE LLEBRE

Kàlix i llebre  
Llebre i anxova  
Endivies i llebre



## AVANT POSTRES

Formatge payoyo i mel



## POSTRES

Shiso i taronja  
Coco  
Xocolata

Petit Fours "història d'un somni"



**220€ (IVA inclòs)**