



EFÍMEROS

Earl Grey y limón
Fresa y mozzarella
Naranja y wasabi
Albahaca y pistacho
Almendra y ostra
Cereza y botarga
Maíz y chiles
Mezcal y lima



Calamar y caviar
Nabo Daikon
Habitas y perretxico
Guisantes y mozzarella
Gamba
Albahaca y tomate
Espárrago y bacalao
Tinta de calamar
Pepino
Flor de tuétano
Mollejas de ternera



AVANT POSTRES

Payoyo y miel



Mango, albahaca, yogur y jengibre
Leche y fresitas
Chocolate



Petit Fours "historia de un sueño"



220€ (IVA incluido)

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero



EFFIMERI

Earl Grey e limone
Fragola e mozzarella
Basilico e pistaccio
Arancia e wasabi
Mais e peperoncino
Mezcal e lime



TAPAS

Calamaro e caviale
Rafano Daikon
Faba e tartufo nero
Tapioca e riccio di mare
Polo e cocco
Maiale iberico
Carciofo e koji
Basilico e pomodoro
Wagyu e foie gras
Piselli e mozzarella
Sgombro
Nero di calamaro
Astice



SEQUENZA DI LEPRE

Kálix e lepre
Lepre e acciuga
Indivia e lepre



AVANT DOLCE

Tamago sando di Federico Zanasi
Payoyo e miele



DOLCE

Shiso e arancia
Mela e chinotto
Cioccolata



Petit Fours "storia di un sogno"



220€ (IVA inclusa)



EPHEMERALS

Earl Grey and lemon
 Strawberry & mozzarella
 Basil and pistachio
 Orange and wasabi
 Almond and oyster
 Cherry and botarga
 Sweet corn and chili
 Mezcal and lime



TAPAS

Squid and caviar
 Daikon radish
 Broad beans & St. George's mushroom
 Green peas and mozzarella
 Prawns
 Basil and tomato
 Asparagus and cod
 Squid ink
 Cucumber
 Bone marrow flower
 Beef sweet bread



AVANT DESSERTS

Payoyo cheese & honey



DESSERTS

Mango, basil, yogurt and ginger
 Milk & wild strawberries
 Chocolate

Petit Fours "story of a dream"



220€ (tax included)

In case you have any allergy please consult your waiter



EFÍMERS

Earl Grey i llimona
Maduixa i mozzarella
Alfàbrega i festuc
Taronja i wasabi
Ametlla i ostra
Cirera i botarga
Blat i chiles
Mezcal i llima



TAPES

Calamar i caviar
Nap daikon
Favetes i moixernó
Pèsols i mozzarella
Gamba
Alfàbrega i tomàquet
Espàrrec i bacallà
Tinta de calamar
Cogombre
Flor de moll de l'os
Lletons de vedella



AVANT POSTRES

Formatge payoyo i mel



POSTRES

Mango, alfàbrega, iogurt i gingebre
Llet i maduixetes
Xocolata



Petit Fours "història d'un somni"



220€ (IVA inclòs)

En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer