

MENÚ ENIGMA

Este menú da un paseo por nuestra manera de entender la gastronomía a través de los productos, su temporalidad y de su mejor calidad para que cada plato respire un ADN propio creando un estilo único y donde la técnica muchas veces pasa inadvertida en favor del propio sabor de las elaboraciones.



Earl grey y limón

Cristal de yuzu

Mandarina y azafrán



Maíz y chiles

Alga nori y caviar

Calamar, yuba y ternera

Erizo de mar y perdiz

Foie gras y anchoa

Mozzarella

Trufa y habitas



Lechuga, pistacho y aguacate

Nabo Daikon

Guisante, botarga y leche agria

Española

Sobrasada y miel

Sepionet y calamar

Alcachofa y oliva

Cerdo Ibérico y anguila

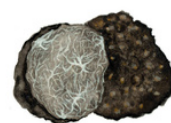
Anguila y cerdo Ibérico

Flan elBulli

Queso y trufa

Rosa y mucílago de cacao

Pera y miel



Petit Fours "**Historia de un sueño**"

220€ (IVA incluido)

Elección de menú a mesa completa

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

MENÚ ENIGMA

Questo menu è una passeggiata per come intendiamo la gastronomia, attraverso i prodotti, per stagionalità e migliore qualità, cosicché, ogni piatto respiri con il proprio DNA creando uno stile unico e dove la tecnica molte volte passa inosservata a favore del sapore delle elaborazioni.



Earl grey e limone

Cristallo di yuzu

Mandarino e zafferano

Alga nori e caviale

Calamaro, yuba e manzo

Riccio di mare e pernice

Foie gras e acciuga

Mozzarella

Tartufo e fave

Lattuga pistacchio e avocado

Rapa Daikon

Piselli, botarga e latte acido

"Espardeña"

Sobrasada e miele

Sepionet e calamaro

Carciofo e oliva

Maiale ibérico e anguilla

Anguilla e maiale ibérico

Flan elBulli

Formaggio e tartufo

Rosa e mucillagine di cacao

Pera e miele



Petit Fours "**Storia di un sogno**"



220€ (IVA Inclusa)

Elezione del menu di tutto il tavolo

In caso di allergie e intolleranze parlare con il proprio cameriere

ENIGMA MENU

This menu takes a stroll through our way of understanding gastronomy through the products, their seasonality and their best quality so that each dish breathes its own DNA, creating a unique style and where technique often goes unnoticed in favour of the flavour of the elaborations.



Earl grey and lemon

Crystal yuzu



Mandarin and saffron

Sweet corn and chilli

Nori seaweed and caviar

Squid, yuba and beef

Sea urchin and partridge

Foie gras and anchovy

Mozzarella

Truffle and broad beans

Lettuce, pistachio and avocado

Turnip Daikon

Green peas, bottarga and sour milk

"Espardeña"

"Sobrasada" and honey

Baby squid and squid

Artichoke and olive

Iberian pork and eel

Eel and iberian pork

Flan elBulli

Cheese and truffle

Rose and cacao mucilage

Pear and honey



Petit Fours "**Story of a dream**"

220€ (tax included)

Choice of full-table menu
In case you have any allergy please consult your waiter

MENÚ ENIGMA

Aquest menú fa una passejada per la nostra manera d'entendre la gastronomia a través dels productes, la seva temporalitat i de la seva millor qualitat perquè cada plat respiri un ADN propi creant un estil únic i on la tècnica moltes vegades passa inadvertida en favor del propi sabor de les elaboracions.



Earl grey i llimona

Cristall de yuzu

Mandarina i safrà

Blat de moro i chiles

Alga nori i caviar

Calamar, yuba i vedella

Garota i perdiu

Foie gras i anxova

Mozzarella

Tòfona i favetes

Enciam, festuc i alvocat

Nap Daikon

Pèsol, botarga i llet agra

Espardenya

Sobrassada i mel

Sepionet i calamar

Carxofa i oliva

Porc ibèric i anguila

Anguila i porc Ibèric

Flam elBulli

Formatge i tòfona

Rosa i mucíl·lag de cacao

Pera i mel



Petit Fours "Història d'un somni"

220€ (IVA inclòs)

Elecció de menú a taula completa
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer

MENÚ LOBO

Versión 013/ 24

“Lobo” es un apelativo utilizado internamente para los clientes de los que somos conocedores de su sensibilidad y conocimiento gastronómico. Aprovechamos la complicidad de estos clientes para introducir en sus menús platos nuevos o especiales. Este menú nos da la posibilidad de incluir productos más exclusivos, puede ser cambiado semanalmente o constar de alguna elaboración más.

Earl grey y limón
Cristal de yuzu
Mandarina y azafrán
Maíz y chiles
Alga nori y caviar
Calamar, yuba y ternera
Erizo de mar y perdiz
Foie gras y anchoa
Mozzarella
Trufa y habitas
Lechuga, pistacho y aguacate
Nabo Daikon
Guisante, botarga y leche agria
Espardeña
Sobrasada y miel
Sepionet y calamar
Alcachofa y oliva
Colmenillas
Lamprea
Cerdo Ibérico y anguila
Anguila y cerdo Ibérico
Flan elBulli
Queso y trufa
Queso, trufa y miel
Vino dulce y melindro
Rosa y mucílago de cacao
Pera y miel

Petit fours “Historia de un sueño”

260€ (IVA incluido)

Elección de menú a mesa completa

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

MENÚ LUPO

Versione 013/ 24

“Lupo” é un nome che utilizziamo internamente per clienti la quale conosciamo la loro sensibilità e il loro conoscenza gastronomico. Approfittiamo della complicitá di questi clienti per introdurre nel vostro menu piatti nuovi e speciali. Questo menu ci da la possibilitá di inserire prdotti piú esclusivi, puó cambiare settimanalmente o avere alcune elaborazioni in piú.

Earl grey e limone
Cristallo di yuzu
Mandarino e zafferano
Alga nori e caviale
Calamaro, yuba e manzo
Riccio di mare e pernice
Foie gras e acciuga
Mozzarella
Tartufo e fave
Lattuga pistacchio e avocado
Rapa Daikon
Piselli, botarga e latte acido
“Espardeña”
Sobrasada e miele
Sepionet e calamaro
Carciofo e oliva
Spugnole
Lamprea
Maiale iberico e anguilla
Anguilla e maiale iberico
Flan elBulli
Formaggio e tartufo
Formaggio, tartufo e miele
Vino dolce e melindro
Rosa e mucillagine di cacao
Pera e miele

Petit fours “Storia di un sogno”

260€ (IVA Inclusa)

Elezione del menu di tutto il tavolo

In caso di allergie e intolleranze parlare con il proprio cameriere

MENÚ LOUP

"Loup" est un surnom utilisé en interne pour désigner les clients dont nous connaissons la sensibilité et les connaissances gastronomiques. Nous profitons de la complicité de ces clients pour introduire des plats nouveaux ou spéciaux dans leurs menus. Ce menu nous donne la possibilité d'inclure des produits plus exclusifs, il peut être modifié chaque semaine ou consister en une autre élaboration.

Version 0013/ 24

Earl grey et citron

Châtaigne et oursin

Mandarine et safran

Mais et piment

Mezcal et citron vert

Caviar, noix de coco et jambon ibérique

Caviar et œuf

Concombre de mer et holoturie

Foie gras et anchois

Mozzarella

Tomate en arbre

Navet Daikon

Sobrasada et miel

Crevette

Pois, poutargue et lait acidulé

Artichaut et olive

Truffe et artichaut

Graines de courgettes

Aubergine et cèpe

Lièvre et crabe

Côtes de lièvre

Foie et lièvre

Coing et fromage

Huile d'olive Umami et orange

Poire et miel

Petit fours "Histoire d'un rêve"

260€ (taxes comprises)

Choisir un menu pour tout la table
Au cas où que vous ayez un doute, consultez avec votre serveur

WOLF MENU

Version 013/ 24

"Wolf" is a nickname used internally for customers whose sensibility and gastronomic knowledge we are aware of. We take advantage of the complicity of these customers to introduce new or special dishes in their menus. This menu gives us the possibility of including more exclusive products, it can be changed weekly or consist of some other elaboration.

Earl grey and lemon
Crystal yuzu
Mandarin and saffron
Sweet corn and chilli
Alga nori and caviar
Squid, yuba and beef
Sea urchin and partridge
Foie gras and anchovy
Mozzarella
Truffle and broad beans
Lettuce, pistachio and avocado
Turnip Daikon
Green peas, bottarga and sour milk
"Espardeña"
"Sobrasada" and honey
Baby squid and squid
Artichoke and olive
Morels
Lamprey
Iberian pork and eel
Eel and iberian pork
Flan elBulli
Cheese and truffle
Cheese, truffle and honey
Sweet wine and "Melindro" biscuit
Rose and cacao mucilage
Pear and honey

Petit fours "Story of a dream"

260€ (tax included)

Choice of full-table menu
In case you have any allergy please consult your waiter

MENÚ LLOP

Versió 013/ 24

“Llop” és un apel·latiu utilitzat internament per als clients dels quals som coneixedors de la seva sensibilitat i coneixement gastronòmic. Aprofitem la complicitat d'aquests clients per a introduir en els seus menús plats nous o especials. Aquest menú ens dona la possibilitat d'incloure productes més exclusius, pot ser canviat setmanalment o constar d'alguna elaboració més.

Earl grey i llimona
Cristall de yuzu
Mandarina i safrà
Blat de moro i chiles
Alga nori i caviar
Calamar, yuba i vedella
Garota i perdiu
Foie gras i anxova
Mozzarella
Tòfona i favetes
Enciam, festuc i alvocat
Nap Daikon
Pèsol, botarga i llet agra
Espardenya
Sobrassada i mel
Sepionet i calamar
Carxofa i oliva
Múrcoles
Lamprea
Porc Ibèric i anguila
Anguila i porc ibèric
Flam elBulli
Formatge i tòfona
Formatge, tòfona i mel
Vi dolç i melindro
Rosa i mucilag de cacao
Pera i mel

Petit fours “Història d'un somni”

260€ (IVA inclòs)

Elecció de menú a taula completa
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer