

BLOSSOM



- ◆ TARDALETA DE HUMMUS, YOGURT Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS.
- ◆ CORVINA MADURADA, KIMCHI, HUEVAS Y NABOS ENCURTIDOS.
- ◆ BULGOGI Y EMULSIÓN DE AJO NEGRO.

◆ — *Aperitivo sin alcohol.*

- ◆ CEVICHE DE PARGO PLATEADO, LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO, AGUACATE, BONIATO, CILANTRO, FLORES SILVESTRES Y CHIPS DE GARBANZO.

◆ — *Vino blanco – Torrontés.*

- ◆ VIEIRA ASADA AL PERFUME DE VAINILLA, EMULSIÓN DE MANTECA NOISETTE, PURÉ CREMOSO DE BONIATO Y ALMENDRAS DE MÁLAGA.

◆ — *Vino blanco – Albariño.*

- ◆ GNOCCHI DE RICOTA Y QUESO PAYOYO, CREMA DE SETAS Y COLMENILLAS AL PERFUME DE TOMILLO.

◆ — *Cava Ecologico – Brut Nature.*

- ◆ MAGRET DE PATO, CREMOSO DE APIO NABO ASADO, CEBOLLAS GRELOT, PRALINÉ DE AJO Y ALMENDRAS TOSTADAS, SALSA DE VINO PEDRO XIMÉNEZ.

◆ — *Vino tinto – Tempranillo.*

- ◆ SOLOMILLO DE ANGUS, JUGO DE RES CON PERFUME DE TOMILLO, SETA ESCABECHADA, CREMA DUXELLE, REMOLACHA ENCURTIDA EN VINAGRE DE VINO, KALE CRUJIENTE.

◆ — *Vino tinto – Blend.*

- ◆ FRAMBUESA Y CHOCOLATE

- ◆ CHOCOLATE, ESPECIAS Y MERMELADA DE QUINOTOS.

- ◆ PERLAS DE MANZANA AL CARAMELO, CREMA INGLESA DE MANZANILLA, QUESO ACIDULADO, COMPOTA & CRUMBLE

◆ — *Vino blanco – Moscatel.*

MARIDAJE DE VINO, AGUA & CAFÉ INCLUIDOS – 125 POR PERSONA

OPCIÓN MARIDAJE SIN ALCOHOL – 115 POR PERSONA

OPCIÓN SIN MARIDAJE – 100 POR PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

“No puedes olvidar los buenos ingredientes. Si no hay buenos ingredientes, no hay cocina.
No existe una gran o pequeña cocina, sólo hay buena cocina”

Paul Bocuse, Chef del siglo.



PLATOS

CEVICHE DE PARGO PLATEADO, LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO, AGUACATE, BONIATO, CILANTRO Y FLORES SILVESTRES. 24

GNOCCHIS DE RICOTA Y QUESO PAYOYO, CREMA DE SETAS Y COLMENILLAS AL PERFUME DE TOMILLO. 24

ESPÁRRAGOS BLANCOS FERMENTADOS, ESPUMA DE PARMESANO, CREMA DE LILÁCEAS Y HABAS TIERNAS. 24

VIEIRA ASADA AL PERFUME DE VAINILLA Y MANTEQUILLA CLARIFICADA, EMULSIÓN DE MANTECA NOISETTE, PURÉ CREMOSO DE BONIATO Y ALMENDRAS DE MÁLAGA. 24

PESCA DEL DÍA ASADA, CREMA DE COLIFLOR CON MANTECA DE CACAO Y KIMCHI. FUMET DE PESCADO, NATA, TALLOS, ACEITE DE PEREJIL, HUEVAS Y MANTEQUILLA DE LIMONES FERMENTADOS. 25

SOLOMILLO DE ÁNGUS, JUGO DE RES, SETA ESCABECHADA, CREMA DUXELLE, REMOLACHA ENCURTIDA EN VINAGRE DE VINO, KALE CRUJIENTE. 28

MAGRET DE PATO, CREMOSO DE APIO NABO ASADO, CEBOLLAS GRELOT, PRALINÉ DE AJO Y ALMENDRAS TOSTADAS, SALSA DE VINO PEDRO XIMÉNEZ. 25

COLA DE BOGAVANTE A LA MANTECA CLARIFICADA, CREMA DE CURRY ROJO, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y PRALINÉ DE CACAHUATE, YEMAS DE ESPÁRRAGOS FERMENTADOS Y HUEVAS. 42

POSTRES

PERLAS DE MANZANA AL CARAMELO, CREMA INGLESA DE MANZANILLA & QUESO ACIDULADO, COMPOTA & CRUMBLE. 9,5

GANACHE DE CHOCOLATE, COULIS DE FRUTOS ROJOS, MERMELADA DE FRUTA DE TEMPORADA & CRUMBLE. 9,5

☞ Consulte a su camarero sobre alergias o intolerancias alimenticias.

PLATOS & POSTRES

“No puedes olvidar los buenos ingredientes. Si no hay buenos ingredientes, no hay cocina.
No existe una gran o pequeña cocina, sólo hay buena cocina”

Paul Bocuse, Chef del siglo.