

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.