

## MENÚ DEGUSTACIÓN 2022

### Aperitivos en la Galería

INFUSIÓN FRIA de hierbas a modo de vino blanco.  
ACEITUNAS NEGRAS, de pimiento queso y anchoa.  
BERBERECHOS Y ZANAHORIA.  
PIMIENTO CHORICERO y crocante de maíz.  
MARIANITO, vegetal helado y gelée de vermouth

### Aperitivos en la Barra

CALDO DE COCIDO  
NUESTRA CROQUETA.

### Territorio

TROMPETA DE LA MUERTE sobre crema negra de maíz  
NISCALO EN VINAGRETA y calabaza.  
BOLETUS AL VAPOR DE MONTE y ganache montada de hierbas.  
PIL-PIL DE NUECES DE EZCARAY y cigala.

### Animal

RAVIOLI EN TEMPURA DE LECHECILLAS, crème fraiche y caviar.  
BUÑUELO DE ASADURILLA  
STEAK TARTAR sobre hoja de ostra y polvo helado de foie-gras.  
TOMATE, FONDO DE ARENQUE Y VINO con tierno de cordero.

### Memoria

TARTAR Y TOFFEE DE CALAMAR  
SOPA DE CABRACHO, foie y especuloos.  
MERLUZA MARTA.  
FALDA DE CORDERO y espiral con ensalada de pamplinas.

### Juego

HELADO DE MANTECADO envuelto en cortezas.  
CHURROS CON CREMA Y ANIS.  
CHOCOLATE vainilla y tendones fritos al cacao.

### Petit Fours

Teja de chocolate y barquillo  
Gominola de vino tinto  
Hojas de manzana asada brownie de chocolate.  
Algodón de azúcar.