

## MENU DÉGUSTATION 2022

### Apéritifs dans la galerie

INFUSION FROIDE d' herbes façon vin blanc  
OLIVES NOIRES, de poivron, frômage et anchois  
COQUES ET CAROTTE  
POIVRON SEC et croquant de maïs  
MARIANITO, végétal glacé et gelée de vermouth

### Apéritifs à la barre

BOUILLON

### Territoire

TROMPETTE DE LA MORT sur crème noire de maïs  
CÈPES EN VINAIGRETTE et potiron  
BOLET À LA VAPEUR DE MONTAGNE et ganache montée aux herbes  
PIL-PIL DE NOIX D' EZCARAY et langoustine

### Animal

RAVIOLI EN TENPURA DE RIS, crème fraîche et caviar  
BEIGNET DE "ASADURILLA"  
STEAK TARTAR sur feuille d'huître et poudre gelée de foie-gras  
TOMATE, FONDO D'HARENG ET VIN avec tendre d'agneau.

### Mémoire

TARTAR ET TOFFEE DE CALAMAR  
SOUPE DE POISSON ESCORPION, foie y spéculoos  
COLIN MARTA  
AGNEAU et spirale de salade de pampelunes.

### Jeu

GLÂCE dans une écorce de porc  
CHURROS à la CRÈME ET ANIS  
CHOCOLAT vanille et tendons frits au cacao

### Petit Fours

Tuile de chocolat et "barquillo"  
Bombs au vin rouge  
Feuille de pomme au four et brownie au chocolat  
Barbe à papa