

**Coctelería**

Ostra gallega con esencia de jalapeño y perlas de Bloody Mary

Cristal de maíz y sésamo negro con miso de garbanzo, aguacate y lascas de foie

**Ónix**

Tuétano de Jamón Ibérico madurado con erizo de mar y Caviar Osetra

Geleé de caña de Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas

**Bodega**

Macaron de polifenol de vino tinto con ajo fermentado y Torta del Casar

Uva Pedro Ximénez, crujiente, líquida y acidulada

**Sacristía**

Hoja de Psyllium con steak tartar de toro bravo a la mostaza antigua

Embutido de toro bravo con mantequilla ahumada a la leña de encina

**Cocina**

Mejillón de roca escabechado con rambután, nuez pecán y piel de tomate liofilizada

Pluma ibérica en escabeche rubio de pimentón con vinagre de Jerez

**Lab**

Salmón salvaje ahumado en casa con hierbas del Jaral de la Mira

Lubina salvaje en salazón con hierbas aromáticas de nuestro Agrolab

**Sala**

Sopa de cocido madrileño con espuma de su consomé a la hierbabuena y tomillo

Buñuelo con la pringá del cocido, panceta de Casalba y trufa negra Melanosporum

**Menú**

 Flor helada de pistacho, gazpachuelo de aceituna de Campo Real

 Caviar Osetra con espuma de pistacho y cerveza artesanal Alhambra Pétalos de rosas

Vaina de fibra del guisante lagrima de nuestro Agrolab con mole verde poblano

Velouté de guisante encebollado y flor de aliso

Quisquilla de motril con helado de maíz picante, ajo blanco de coco

 y granizado de curry verde

Cangrejo azul con txaka de cangrejo real y aire de coral de erizo de mar

Americana picante de chile habanero, chalota con apio crujiente y jalapeño

Tartita de nuez asada con miel, cous cous de coliflor, yema de huevo curada con ponzu

Chucrut de berenjena con papada de ibérico, piñones tostados y perlas de Jerez

Esparrago blanco de Tudela, con capuccino de colmenillas,

Carpaccio de perretxicos, corteza ibérica, tomate pasificado, y sabayón de Champagne

All i pebre de anguila de nuestra Albufera valenciana, puerto de Catarroja,

con torrezno ibérico, papel de algas y sorbete de anguila ahumada

Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente, chicharrón con pimienta de Sichuan

 y salsa de melaza. Saam de manita con lemon grass y fruta ácida

Cristal de remolacha con sorbete de naranja sanguina y espuma de yogur

Helado de Tuber Melanosporum, caramelo de romero y nuez pecan

Leche de oveja ahumada con arándanos flambeados

Carrusel dulce de petit fours

Experiencia 365€



Château La Mission Haut Brion 2007

(A.O.P. Pessac Leognan - Francia)

 Cayuse Armada Syrah 2015

(A.V.A. Walla Walla – USA)

 Flaccianello della Pieve 2016

(I.G.T. Colli Toscana Centrale - Italia)

Washington Irving Solera Medium

(D.O.P. Jerez - España)

Belondrade Les Parcelles 2018

(D.O.P. Rueda - España)

Laurent Ponsot Cuvée de la Centaure 2018

(A.O.P. Meursault Charmes - Francia)

Meseta Sur Bin 4 2021

(V.T. de Castilla – España)

Domaine Charlopin 2020

(A.O.P. Gevrey-Chambertin – Francia)

Giovanni Allegrini 2016

(D.O.C.G. Recioto Valpolicella. – Italia)

Duque de Veragua

 D.O.P. Brandy de Jerez G.R. - España

Louis XIII – Remy Martin

A.O.P. Cognac - Francia

 ARMONÍA

Pol Roger Brut

(A.O.P. Champagne - Francia)

Pintia 2018

(D.O. Toro – España)

Château Sociando-Mallet 2018

(A.O.P. Haut-Médoc - Francia)

 Apóstoles Palo Cortado Medium VORS

(D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry – España)

 Edetaria La Terrenal 2018

(D.O. Terra Alta – España)

Noval Silval Vintage 1997

(D.O.P. Porto – Portugal)

La Cilla Pedro Ximénez

(D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry - España)

Dr. Burkling Wolf Gaisbohl 2017

(Pfalz – Alemania)

Vega Sicilia Único 2011

(D.O.P. Ribera de Duero - España)

Krug Grande Cuvée Brut

(A.O.P. Champagne - Francia)

Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016

 (P.D.O. Tokaj – Hungría)

Château d´Yquem 1998 Mathusalem

(A.O.P. Sauternes - Francia)

Pedro Domecq Viña 25

(D.O.P. Jerez - España)

PREMIUM

PREMIUM



Fino Coque Bodegas Osborne

(D.O. Jerez – España)

Armonía 360€ + Menú 365€ = 725€ Premium 660€ + Menú 365€ = 1025€