

MENÚ DEGUSTACIÓN VIAJE EXPRÉS 65€

Nuestro objetivo en este pequeño viaje es dar a conocer nuestra oferta y transmitir nuestra filosofía y nuestra manera de ver la gastronomía local y otras culturas, os invitamos a recorrer juntos algunos de los rincones que nos han inspirado en nuestra propuesta.

Puerta de embarque

Anchoa de Castro Urdiales con mantequilla de algas y jamón ibérico
Croqueta de guiso de choco como lo hacen en Cádiz
Lechón kawali con salsa BBQ coreana y chalaca

Pueblos costeros

Poisson cru a la Tahitienne
Ostra francesa Marennes Oleron con salsa ponzu

La mitad del viaje

Ssam de Lu Rou Fan de panceta y achara
Canelón de pato Pekinés y salsa hoisin

Último destino

Taco de corvina del Delta del Ebro estilo ensenada
Wagyu a la brasa con salsa de shitake

Un dulce recuerdo

Flan de mascarpone con haba tonka
Bizcocho de chocolate con praliné de avellanas

MENÚ

DEGUSTACIÓN

LARGO RECORRIDO 90€

En este viaje hemos programado diferentes paradas por nuestra oferta gastronómica, nuestro pensamiento hacia el comensal ha sido abrir el abanico de productos y transmitir eso que nos inspira, "los mercados".

Puerta de embarque

Lechón kawali
Croqueta de ceps y trufa negra
Anchoa de Castro-Urdiales con mantequilla de algas y jamón ibérico
Ostra francesa Marennes Oleron con leche de tigre de maracuya
Zamburiña con sobrasada y BBQ coreana

Escala obligatoria

Variado de sashimi "pesca día"
Brioche de langostino de San Carlos
Anguila, berenjena y foie

Desembarque

Pulpo a la brasa con adobo anticuchero y su causa
Tartar de wagyu con patatas pont neuf
Tacos de cochinitillo de Burgos con mole de guajillo

Un dulce Recuerdo

Coulant de caramelo con helado de leche ahumada
Lemon pie