

## SEGUNDA ESCALA

|   |       |
|---|-------|
| Calabaza a la brasa con straciatella y pipián             | 12,00 |
| Alcachofa y puerros confitados con frutos secos y romesco | 16,00 |
| Brioche relleno de langostino de San Carlos               | 14,00 |
| Ssam de cerdo Duroc agridulce (Lu Rou Fan)                | 14,00 |
| Gamba cristal frita con jamón y huevo de Calaf            | 16,00 |
| Canelón de pato Pekín con bechamel y salsa hoisin         | 12,50 |
| Arroz de buti foie, setas variada y queso gorgonzola      | 24,00 |
| Taco de pescado estilo baja california 3 unid.            | 16,00 |
| Taco de cochino con mole                                  | 23,00 |

## PUNTO DE NO RETORNO

|   |       |
|---|-------|
| Zarandeado de pescado blanco                      | 30,00 |
| Kokotxas al pil pil                               | 24,00 |
| Pulpo a la brasa con adobo anticuchero y su causa | 23,00 |
| Anguila foie berenjena                            | 26,00 |
| Tartar de Wagyu con patatas pont neuf             | 24,00 |
| Wagyu con batashoyu de shitake                    | 32,00 |
| Mutton Korma de lechazo (cordero al curry)        | 19,00 |

## POSTRES

|  |      |
|--|------|
| Coulant de caramelo con helado de leche ahumada                    | 7,00 |
| Bizcocho de chocolate y praliné de avellanas y helado de chocolate | 8,00 |
| Flan de mascarpone y haba tonka                                    | 6,00 |
| Lemon pie  | 7,50 |

Un espacio inspirado en viajes y mercados del mundo, donde queremos haceros partícipes de nuestra manera de interpretar sabores, técnicas y productos de diferentes culturas.

En esta temporada, queremos trasladar al comensal por diferentes latitudes, con una mirada más profunda a Latinoamérica y Asia, utilizando productos estacionales.

Bienvenidos a bordo, abróchense los cinturones y empecemos a disfrutar juntos de este viaje.

## PREPARANDO EL VIAJE

|   |           |
|---|-----------|
| Jamón Ibérico bellota   | 28,00     |
| Anchoas de Castro Urdiales, con su tosta y mantequilla de algas | 4,00/unid |
| Croqueta de guiso de choco y su tinta como lo hacen en Cádiz    | 3,50/unid |
| Croqueta de ceps de temporada                                   | 3,50/unid |
| Lechón kawali con salsa BBQ y chalaca                           | 9,80      |
| Ostra francesa, Marennes Olerón                                 |           |
| Con salsa ponzu   | 5,50/unid |
| Con leche de tigre de maracuya                                  | 5,50/unid |
| Volandeira a la brasa con sobrasada mallorquina                 | 4,50/unid |

---

## PRIMERA ESCALA

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Vertical de atún                 | 35,00 |
| Poisson cru a la Tahitienne      | 21,00 |
| Usuzukuri de hamachi o pez limón | 24,00 |
| Sashimi variado, pesca día       | 38,00 |
| Tartar de atún Blue Fin          | 16,00 |