

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