

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

*Los pequeños bocados para empezar*

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje al puerto de Santa María.

Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.



Cruji shiso con mejillones en escabeche.

De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

Venus margarita cocktail.



La cebolla que quería ser atún.

Pan soufflé con jamón y caviar.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.

MENÚ



Un guiño a la tradición: canelón de asado de tres carnes.



Lubina salvaje con “pil pil” de almendras tiernas; Untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.

Momento dulce.

BODEGA

Burbujas by FRX D.O. Cava., Vino Blanco o Vino Tinto

Incluye café, servicio de agua y pan

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.*

*Servicio mínimo para 7 personas.*

*Precio por pax: 140 euros | Copa de bienvenida: 10 euros/pax | IVA incluido*

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

*Los pequeños bocados para empezar*

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje al puerto de Santa María.

Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.

—

Cruji shiso con mejillones en escabeche.

De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

Venus margarita cocktail.

—

La cebolla que quería ser atún.

Pan soufflé con jamón y caviar.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.

MENÚ

—

Chipirón relleno de butifarra del perol; extractos de callos a la madrileña; cuajo de leche en flor y finas láminas de apio-nabo.

—

Bacalao como en el “Freixa Tradició”.

—

Paletilla de cordero lechal con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos; bechamel de sobrasada; hierbas ácidas y tallos de romana.

Momento dulce.

BODEGA

Burbujas by FRX D.O. Cava., Vino Blanco o Vino Tinto

Incluye café, servicio de agua y pan

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.*

*Servicio mínimo para 7 personas.*

*Precio por pax: 155 euros | Copa de bienvenida: 10 euros/pax | IVA incluido*

**VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR**

*Los pequeños bocados para empezar*

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje al puerto de Santa María.

Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.

De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

Venus margarita cocktail.

La cebolla que quería ser atún.

Pan soufflé con jamón y caviar.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.

**MENÚ**

Tuber melanosporum: mimético de royal de trufa, ensalada de hierbas del momento y gelée de castadiva.

Bogavante del Cantábrico en dos cocciones, el tronco con guisantes y tripas de bacalao y tupinambas. La cabeza acariciada en las brasas con alga kombu.

Lubina salvaje con “pil pil” de almendras tiernas; Untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.

Lomo de Ciervo cocinado a fuego vivo; tubérculos y hojas de frío; calçots y trompetas de la muerte

Momento dulce.

**BODEGA**

Burbujas by FRX D.O. Cava., Vino Blanco o Vino Tinto

Incluye café, servicio de agua y pan

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.*

*Servicio mínimo para 7 personas.*

*Precio por pax: 175 euros | Copa de bienvenida: 10 euros/pax | IVA incluido*