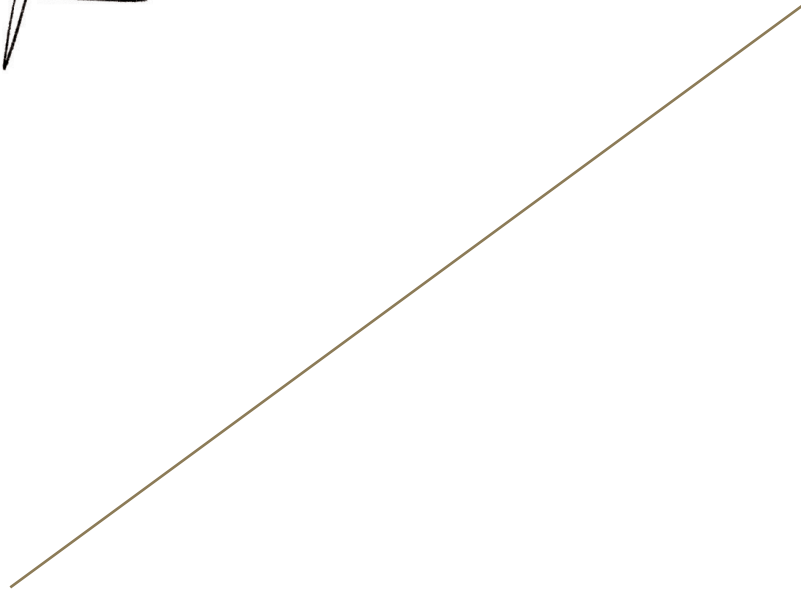


*“La cocina es arte.
Y como tal tiene que comunicar, provocar
y emocionar, para bien o para mal.
No puede dejar indiferente”.*

Ramón



Debajo de un manto láctico, alcachofas , gelé de ibéricos y sardinas .	42
Brioche relleno de tofe de ajo con pichón oreado y parfait de sus interiores. Las liliáceas que nos da el huerto. Sopa traslúcida de pichón al oloroso.	45
Una provocación: ostra jurásica templada con chocolate blanco; palmito con tuétano y endivias.	45
Flor de espárragos blancos con colmenillas , crestas de gallo. Untuoso de foie y pato.	43
Un poti –poti de costillar de conejo , sofrito con caracoles y lo mejor del pollo. Tapiz multicolor de pisto.	45
Chipirón relleno de butifarra del perol; extractos de “Callos a la Madrileña”; cuajo de leche en flor y finas láminas de apio-nabo.	43
Bogavante del Cantábrico en dos cocciones, el tronco con guisantes y tripas de bacalao y tupinambos. La cabeza acariciada en las brasas con alga kombu.	55
Cabracho a la parrilla con fregola y nísperos en salsa verde; bórdalesa marina; micro zanahorias con curry verde.	48
La rubia Gallega: lascas de morros de ternera con encurtidos; molleja gustosa con trufa de verano; torrezno de ternera.	55
Paletilla de cordero lechal con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos; bechamel de sobrasada; hierbas ácidas y tallos de romana.	55
De la tradición revisada: Canelón de asado de tres carnes con setas y micro verduras.	40
Nuestra selección de 5 quesos afinados con sus confituras y contrastes.	25
Momento dulce : secuencia de pequeños bocados dulces.	25

*Técnica es lo que se aprende para que el plato,
concebido como una historia, tenga sentido.
Está siempre al servicio del producto y del sentimiento para que
el discurso y la propuesta gastronómica fluyan con suavidad y de forma continua.
Ríndete y déjanos seducirte.*

LA EXPERIENCIA

20 instantes concebidos como historias en cada plato.

Precio por persona: 150

Con Maridaje de nuestro Sumiller (70): 220

EL HOMENAJE: GRAN RFXM

Un viaje suave y continuo por nuestro universo
a través de 25 momentos.

Precio por persona: 180

Con Maridaje de nuestro Sumiller (90): 270

Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 14:45h y las 21:45h durante los servicios de comida y cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán a mesa completa y se conformarán de los platos indicados en la carta.

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

PLATO PRINCIPAL

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

o

Socarrat:
Gamba roja y pato confitado.
Dentro de una lima, un marinado.
Tartar de verduras a la piedra.

POSTRE

Momento dulce.

Disponible de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo.

Precio por pax: 69 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido