

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Homenaje al puerto de Santa María.
Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.
Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.
Venus margarita cocktail.
De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

La cebolla que quería ser atún.
Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Pan soufflé con jamón y caviar.

PLATOS

Cabracho a la parrilla con fregola y nísperos en salsa verde; bórdalesa marina;
micro zanahorias con curry verde.

De la tradición revisada: Canelón de asado de tres carnes con setas y micro verduras.

Momento dulce.

BODEGA

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Vino Blanco: Fraga do Corvo D.O. Monterrei
Vino Tinto: Senda de los Olivos D.O. Ribera del Duero

Disponibile solo de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo

Precio por pax: 125 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Homenaje al puerto de Santa María.
Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.
Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.
Venus margarita cocktail.
De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

La cebolla que quería ser atún.
Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Pan soufflé con jamón y caviar.

PLATOS

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”.

De la tradición revisada: Canelón de asado de tres carnes con setas y micro verduras.

Momento dulce.

Bodega y bebidas no incluidas

Precio por pax: 125 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Homenaje al puerto de Santa María.
Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.
Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.
Venus margarita cocktail.
De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

La cebolla que quería ser atún.
Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Pan soufflé con jamón y caviar.

PLATOS

Debajo de un manto láctico, alcachofas, gelé de ibéricos y sardinas.

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.

Cabracho a la parrilla con fregola y nísperos en salsa verde; bórdalesa marina; micro zanahorias con curry verde.

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 y bebidas no incluidas

Precio por pax: 140 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Homenaje al puerto de Santa María.
Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.
Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.
Venus margarita cocktail.
De Madrid al cielo: Cocido 2.0.

La cebolla que quería ser atún.
Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Pan soufflé con jamón y caviar.

PLATOS

Debajo de un manto láctico, alcachofas, gelé de ibéricos y sardinas.

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.

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

Cabracho a la parrilla con fregola y nísperos en salsa verde; bórdalesa marina; micro zanahorias con curry verde.

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 y bebidas no incluidas

Precio por pax: 150 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido



BODEGA

Sugerencia de nuestro Sumiller

BODEGA N°1

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Fraga do Corvo D.O. Monterrei
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero.

25 euros

BODEGA N°2

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Quintaluna D.O. Rueda
Contino Reserva D.O.C. Rioja

35 euros

BODEGA N°3

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Fransola. D.O. Penedès
Mauro V.T. Castilla y León
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

55 euros

La referencia de los vinos pueden estar sujetas a cambios

Precio por persona | IVA incluido