

# MENÚ 1

## LOS PEQUEÑOS 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 nectarinas 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

*Disponible 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*

## MENÚ 2

### LOS PEQUEÑOS 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

El estudio del tomate 2019. Diez años buscando el ADN del tomate, semilla, sabor, contraste, provocación, combinación y producto.

---

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*

## MENÚ 3

### LOS PEQUEÑOS 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

El estudio del tomate 2019. Diez años buscando el ADN del tomate, semilla, sabor, contraste, provocación, combinación y producto.

Acariciando el carabinero a las llamas de sarmientos; piñones a la carbonara, yema de huevo con sobrasada; torrezno ibérico.

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

La rubia Gallega: lascas de morros de ternera con encurtidos; molleja gustosa con trufa de verano; La vaca que sonrío: torrezno de ternera.

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*

## MENÚ 4

### LOS PEQUEÑOS 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

El estudio del tomate 2019. Diez años buscando el ADN del tomate, semilla, sabor, contraste, provocación, combinación y producto.

Acariciando el carabinero a las llamas de sarmientos; piñones a la carbonara, yema de huevo con sobrasada; torrezno ibérico.

Pensando en un guiso marino de atún: la ventresca y el lomo trabajado de dos maneras con pil pil de huevas marinas y patatas crují-cremosas.

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

La rubia Gallega: lascas de morros de ternera con encurtidos; molleja gustosa con trufa de verano; La vaca que sonríe: torrezno de ternera.

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*