

MENÚ | MENU



HALLOWEEN

SOMBRAS DE ORIENTE | SHADOWS OF THE ORIENT

Berenjena a la brasa con salsa *tarator* y *muhammara*.

Grilled Eggplant with Tarator Sauce and Muhammara.

 Brut Nature, Albariño, Bodega Mar de Frades, D.O. Rías Baixas*

EL SUSURRO DEL MAR | THE WHISPER OF THE SEA

Tiraditos de lubina marinados con tomates secos y holandesa de cítricos.

Sea bass Tiraditos Marinated with Sun-dried Tomatoes and Citrus Hollandaise.

ECOS DEL JAPÓN | ECHOES OF JAPAN

Surtido de Sushi Moriawase.

Sushi Moriawase Assortment.

 Secretos Cosecha, Godello, Bodega Ruchel, D.O. Valdeorras*

EL GUARDIÁN DE VERACRUZ | THE GUARDIAN OF VERACRUZ

Calamar relleno al estilo veracruzano con salsa de chile, aceite verde y alcaparrones.

Veracruz-style Stuffed Squid with Chili Sauce, Green oil, and Capers.

LLAMA CARMESÍ | CRIMSON FLAME

Taco de Ventresca de atún rojo braseado, crema de pistacho y ponzu de naranja.

Seared Bluefin Tuna Belly Taco with Pistachio Cream and Orange Ponzu.

 Rosado de Lágrima, Tempranillo-Garnacha, Bodega Nabal, D.O. Ribera del Duero*

FURIA OSCURA | DARK FURY

Lomo de ternera con mantequilla de gochujang y nori.

Beef Tenderloin with Gochujang Butter and Nori.

 Bassus, Pinot Noir, Bodega Hispano Suiza, D.O. Utiel Requena*

EL ÚLTIMO CONJURO | THE FINAL SPELL

Milhojas de chocolate con salsa de frutos rojos.

Chocolate Mille-feuille with Red Fruit Sauce.

 Vendimia Tardía, Moscatel, Bodegas Ochoa, D.O. Navarra*

*Las bebidas indicadas en el menú se ofrecen exclusivamente con el Pack bodega. | *The beverages listed on the menu are available exclusively with the Wine pairing pack.*

68 € P.P. IVA INCLUIDO

+17 € PACK BODEGA

WINE PAIRING PACK