

MENÚ FIFTY SECONDS

Aperitivos

Brandada de bacalao con mahonesa de *Manzanilla* y yuzu

Milhojas de *foie gras*, manzana y anguila

Jalapeño, helado de regaliz y mayonesa de pepino

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, canelón de cola de cerdo y tortellini de berenjena

Lubina al vapor, salsa yodada y caviar

Solomillo de ternera a la plancha, terrina de patata y panceta, salsa de tuétano y picatostes

"*Gin Tónico*", jalea de menta, manzana y helado de cáscara de limón

Torrija caramelizada con helado de café

Petits-fours

175€

Los precios incluyen IVA

13%

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

Brandada de bacalao con mahonesa de Manzanilla y yuzu

Milhojas de *foie gras*, manzana y anguila

Percebes y caviar

Jalapeño, helado de regaliz y mayonesa de pepino

Vieira sellada, crema de coliflor y cebollino, espuma de mantequilla *noisette* y vinagre de jerez, caviar Oscietra

Carabinero a la parrilla, ajo negro, puré de limón meyer

Merluza "al pil pil" de finas hierbas

Salmonete con cristales de escamas comestibles, cebada con azafrán y limón, gamba del Algarve y salsa de salmonete

Pichón Royal, *chutney* de manzana e hinojo, *raviolis* rellenos con *duxelle* de ceps, salsa Périgord

Granada, frambuesa, almendra

Manzana, helado de vainilla con trufa negra y nuez pecán

Petits-fours

195€

Los precios incluyen IVA 13%

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,
en caso de división de platos se les añadirá a su costo 40%*

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota *gran reserva*

48€

Ensalada de tuétanos de verdura con gamba roja, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

48€

Vieira sellada, crema de coliflor y cebollino, espuma de mantequilla *noisette* y vinagre de jerez, caviar Oscietra

58€

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, canelón de cola de cerdo y tortellini de berenjena

48€

Carabinero a la parrilla, ajo negro, puré de limón meyer

58€

Yema de huevo reposada en una ensalada líquida de tubérculos rojos y *carpaccio* de papada

48€

Verduras biológicas

48€

Los precios incluyen IVA

13%.

PESCADOS

Arroz cremoso de tomate, bogavante azul, *beurre blanc* de setas silvestres y emulsión de Champagne

95€

Salmonete con cristales de escamas comestibles, cebada con azafrán y limón, gamba del Algarve y salsa de salmonete

78€

Lubina al vapor, salsa yodada y caviar

78€

CARNES

Liebre á la Royal

95€

Solomillo de ternera a la plancha, terrina de patata y panceta, salsa de tuétano y picatostes

78€

Pichón Royal, *chutney* de manzana e hinojo, *raviollis* rellenos con *duxelle* de ceps, salsa Périgord

78€

Cordero lechal, suero de parmesano, setas silvestres y puré de berenjena ahumada

78€

Los precios incluyen IVA

13%

Debido a su elaboración inmediata, recomendamos su elección al principio

POSTRES

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% y helado de vainilla

25€

Manzana, helado de vainilla con trufa negra y nuez pecán

25€

Torrija caramelizada con helado de café

25€

"Gin Tónico", jalea de menta, manzana y helado de cáscara de limón

25€

Los precios incluyen IVA

13%