

/ EXPERIENCIA EN 6 TIEMPOS

90€ / por persona

1 / Colmenillas / Esencia de Cebolla/

Avellanas Ahumadas

Colmenillas asadas sobre extracto denso de cebollas tostadas, avellanas ligeramente ahumadas.

2 / Enoki Coral / Crema de Alubias /

Hierbas Marinas

Enoki crujiente, crema aterciopelada de mongetas blancas, hierbas mediterráneas frescas, aceite de hoja.

3 / Texturas de Zanahoria

Zanahorias fermentadas asadas, espuma cruda de zanahoria amarilla, helado de zanahoria con arbequina, cenizas y polvo de piel de zanahoria.

4 / Noodle de Patata & Tare Kokumi

Noodle crujiente de patata a la plancha, caldo con tare de miso, gochujang y boniato, raíz de loto, y cacahuete enchilado.

5 / Fresas del Maresme, Mató y Melaza

de Sichuán

Fresas frescas maceradas, mató vegetal aireado, melaza de pimienta de Sichuan, aceite de albahaca y almendras tostadas.

6 / Mousse de Chocolate y Trufa de Verano

Cacao amargo, trufa fresca de verano, “tierra” de chocolate, aceite de oliva virgen extra, cristales de sal.