



/ EXPERIENCIA EN 7 TIEMPOS
90€ / por persona

**1 / MANTEQUILLA DEL BOSQUE /
PAN DE SÉSAMO / TAKUAN**

Mantequilla de hierbas aromáticas, pan tibio de sésamo y takuan (encurtido japonés fresco).

**2 / COLMENILLAS / ESPÍRITU DE CEBOLLAS
AVELLANAS AHUMADAS**

Colmenillas rellenas de avellanas ahumadas y queso de anacardos, sobre extracto umami de cebollas.

3 / CEVICHE MIXTO

Tacos de king oyster y sandía lactofermentada, leche de tigre, shiso y piel de nori.

4 / FOIE GRAS WELLINGTON

Foie gras de tempeh, hojaldre de pistachos y confitura de ciruelas ahumadas.

5 / LION K-POP

Melena de león crujiente estilo coreano, glaseada en salsa yangnyeom, con vegetales a la brasa y pickle de pepinos.

6 / CROSTATA DE PERAS

Peras lactofermentadas, ricotta de almendras y sablé de lima.

7 / MOUSSE DE CHOCOLATE DE LA PASIÓN

Mousse de chocolate y gochujang, tierra de chocolate chispeante y fruta de la pasión.

MARIDAJE 45€
(4 COPAS)