

A M

B I

V I

U M

CELLARIUM
RAÍCES Y EVOLUCIÓN



ALMA CARRAOVEJAS

Curación

CEJUNA DE WAYGU JOVEN Y ANEJA
GALLETAS DE TOMATE EN TEXTURAS

Maduración

CRUJIENTE DE TRUCHA
LONGANIZA DE TRUCHA

Manteca

TARTELETA DE PRESA IBÉRICA
CHULETILLA DE COCHINILLO

Sal

TARTELETA DE ANCHOA Y PIQUILLO
CÓCTEL DE LA HUERTA

Escabeche

ESPÁRRAGO DE TUDELA DE DUERO
Y ESCABECHE DE ALMENDRA

Pimentón

SOPA CASTELLANA CON JIJAS
Y HUEVO CASTREÑO

Diatomeas

CIGALA MADURADA, TUPINAMBO
Y ZANAHORIA AHUMADOS

Kombu

VENTRESCA Y TOMATE CHERRY PASIFICADO
LUBINA, TOMATE Y PIÑÓN

Lacre

LECHAZO MADURADO EN LACRE, REMOLACHA
Y HORTALIZAS DE INVIERNO

Hielo

SORBETE DE LIMÓN FERMENTADO, ALBAHACA
Y CAVIAR CÍTRICO

Azúcar

CEREZA, QUESO Y MIEL

Espicias

GOMINOLA DE JENJIBRE · CREMOSO DE VAINILLA
· MELOCOTÓN Y CLAVO · ROSCA DE CANELA
CACAO Y CARDAMOMO · CEREZA Y PIMIENTA ROSA

Selección de cafés e infusiones

Panes

COSCOJA · FOUGASSE · MASA MADRE

*Los menús pueden sufrir cambios principalmente en platos elaborados con producto de temporada.