

AM

BI

VI

UM

CELLARIUM
RAÍCES Y FUTURO



ALMA CARRAOVEJAS

Grasa

JAMÓN DE PATO
MERENGUE DE MAÍZ Y FOIE MICUIT

Miso

CRUJIENTE DE TRUCHA
LONGANIZA DE TRUCHA

Manteca

TARTELETA DE PRESA IBÉRICA Y ENCURTIDOS
CHULETILLA DE COCHINILLO

Sal

TARTELETA DE ANCHOA Y PIQUILLO
COCTEL DE JAMÓN Y SABAYÓN DE HUEVO

Curación

BRANDADA DE CONGRIO Y ALMENDRAS

Pimentón

SOPAS DE AJO CON JIJAS Y YEMA DE HUEVO CASTREÑO

Diatomeas

CIGALA MADURADA EN PEPITORIA

Secado

ARROZ CREMOSO DE CAPÓN Y SETAS

Salmuera

MERLUZA AL AJOARRIERO Y PIQUILLO

Confitado · Lacre

LECHAZO MADURADO, CHALOTA Y SALSA BOURGUIGNONNE

Vino

SORBETE DE PERA AL VINO BLANCO

Queso

QUESO, CEREZA Y MIEL

Especias

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 · PAN DE MASA MADRE

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