



AMBIUM

CELLARIUM
HERENCIA Y LEGADO

ALMA CARRAOVEJAS

CURACIÓN

Crujiente de duxelle
Consomé de boletus
Cecina de Wagyu



GRASA I

Merengue de maíz y foie micuit
Jamón de pato, tomate pasificado y yema



GRASA II

Chuletilla de cochinillo
Chuletilla de lechazo

SALAZÓN I

Coctel de jamón y sabayón de huevo
Tartaleta de anchoa y piquillo



SALAZÓN II

Guisante, quisquilla y pilpil vegetal



AHUMADO

Sopa castellana con jijas y yema de huevo



MADURACIÓN

Cigala madurada en pepitoria



SALMUERA

Merluza al ajoarriero y piquillo



SECADO

Garbanzo, perdiz y trufa negra melanosporum



MARINADO

Lomo de ciervo, salsa gran veneur y corujas



VINO

Pera, jengibre y mosto



FERMENTACIÓN

Choocolate especiado y praliné de almendra



AZÚCAR

Gominola de jengibre
Cremoso de vainilla
Cacao y cardamomo
Cereza y pimienta rosa



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