

A M I

B I

V I

U N I

CELLARIUM
HERENCIA Y LEGADO

ALMA CARRAOVEJAS

GRASA I

Crujiente de paté a las finas hierbas

Consomé de ternera y hierbas de la finca

Cecina de Wagyu



GRASA II

Merengue de maíz y foie micuit

Jamón de pato, tomate pasificado y yema



GRASA III

Chuletilla de cochinillo

Chuletilla de lechazo

SALAZÓN I

Coctel de huerta

Tartaleta de anchoa y piquillo



SALAZÓN II

Tomate, bonito y escabeche



AHUMADO I

Cigala, melón y hueva de trucha ahumada



AHUMADO II

Sopa castellana con jijas y yema de huevo



SALMUERA

Merluza al ajorriero y piquillo



SECADO

Arroz con capón y setas



MARINADO

Pato, manzana e higos



VINO

Pera, jengibre y mosto



FERMENTACIÓN

Chocolate especiado y praliné de almendra



AZÚCAR

Albaricoque y yuzu

Manzana y camomila

Kiwi y eucalipto

Higo y almendra

Frambuesa y remolacha



PAN: Molleta, Gallega y Masa madre



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