

Entrantes

Ostras Poget nº2 al natural o con manzana e hinojo 9€/ud

La Gilda de Chicarreros 14€

Anchoa de primavera con mantequilla de ajo negro, piquillos y mollete al vapor 14€

Cóctel de gamba roja de garrucha al oloroso con pepino y aguacate 28€

Steak Tartar de solomillo de cebón envuelto en láminas de Rubia Gallega curada
con trufa de temporada 32€

Verduras de temporada salteadas con Gamba blanca a la meunier 24€

Carabinero asado con pasta fresca, guisantes y su cabeza a la brasa con sobrasada 42€

Bogavante nacional cocido, crema de gazpacho y tomates rellenos con su carne y su coral 120€

Molleja de corazón de vaca glaseada con chirivía y espinacas frescas con piñones 26€

Carpaccio de Gamba Roja y su coral 28€

Segundos

Pescado de lonja con fresas a la brasa, crema de limón y espárragos blancos 34€

Gallo de San Pedro con tomates salteados, albahaca y piñones 39€

Raya a la mantequilla negra con topinambur y alcaparras 26€

Mero negro rebozado con mantequilla de romesco y tirabeques salteados 36€

Lomo de corzo al limón con salsifíes, jugo de trufa y remolacha a la sal 34€

Presa de bellota a la brasa con aceitunas de kalamata, chalotas con miel y vino tinto 29€

Brazuelo de cordero lechal con patata al mortero y trufa 42€

Pichón de bresse, peras al vino tinto y paté de sus hígados 36€

Canelón de Pato, Boletus y Foie 28€

(IVA Incluido)

Nuestras Sugerencias

Ensaladilla de cangrejo real y caviar de trucha 22€

Cigala de tronco de Isla Cristina a la brasa 130€

Espardeñas a la brasa con beurre blanc y caviar 62€

Lomo de Wagyu A5 a la brasa con alcachofas fritas 58€

Bogavante a la brasa con huevos fritos, patatas y trufa 120€

Jarrete de Ternera Blanca cocinado a baja temperatura 92€

Arroz de Wagyu y alcachofas fritas 42€

Vieira, papada y coliflor 28€

Homenaje al caviar

Tostada con 10 grs de caviar baerii 22€

Bikini de salmón ahumado y 30 grs de caviar baerii 110€

30 grs de Caviar Osetra (Polonia) con blinis y crema agria 130€

30 grs de Caviar Beluga Iraní con blinis y crema agria 190€

Canapé con 10 grs de caviar baerii y trufa negra 36€

Huevo frito con 10 grs de caviar baerii y lámina de tocino ibérico 26€

Ostra Poget nº2 con 5 grs de caviar baerii 18€

Suplemento de caviar de 10 grs en plato 25€

Menú Degustación

Aperitivos Bienvenida

Moluscada & Soda de Bloody Mary

Espárragos blancos con escabeche suave de miso

Secuencia de gamba roja

Solomillo de corzo al limón, salsifies y remolacha a la sal

Vieira, papada, coliflor y meunier

Wagyu en láminas con soja, hinojo y amontillado

Gallo de San Pedro con tomate kokumi, piñones y albahaca

Kumkuat sevillano

Pichón de caserío con buñuelo de sus interiores, paté de sus hígados y pera al vino tinto

Tostitos de quesos artesanos y sus acompañamientos

Poleá sevillana con pan frito

Sablé de chocolate

Ravioli de piña y coco

Café & Petit Fours

Precio: 130€/persona

(IVA Incluido)