

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Boquerones abstractos / **30**

Quisquillas de Motril avec son caviar bleu / croquetas de King Crabe
à la citronnelle / sauce Nikkei / **34**

Txipirones farcis et morcilla de Burgos croustillante /
panceta ibérica et algue dulse / dashi d'oignon confit / **34**

Thon rouge Balfegó XO / concombre, tomate et abricot lacto-fermentés /
leche de tigre au kimchi / **38**

Aguachile à l'avocat, citron vert et jalapeños /
tomate chipotle et cacahuètes-charbon / **30**

PLATS

Ventrêche de thon rouge Balfegó mi-cuite / escabèche aux olives Gordal,
girolles et vieux vinaigre Pedro Ximénez / kombu croustillant / **65**

Maigre de ligne à la braise / moules de Bouchot, citron et feuille d'huître / **62**

Pluma ibérica au binchotan / maïs en textures et kikos /
mole poblano et huitlacoche / **65**

Socarrat de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **56**

Aubergine croustillante / garnitures méditerranéennes / stracciatella / **49**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**

Le cacao / **21**

Variations de prunes et pruneaux / kakigori de verveine / **18**

Le temps des figues / **21**