

HUMANIDAD

¿DE DÓNDE VENIMOS?

Kombucha de hierbas de la zona

Cebolleta asada, mantequilla de morcilla, salazones y Tigre de mejillón de roca

•

ÁFRICA

4 mil / 1,6 mil

Sopa de vegetales, frutas, raíces y clorofila

Panna Cotta de espárragos, guisantes, escabeche y almendras

Tartaleta de tuétano, remolacha e interiores

Truchón de los pirineos, cremoso de sus huevas, escabeche de zanahoria y calabaza

•

ATAPUERCA

1,6 mil / 50 mil

Buñuelo frito de civet de liebre y setas

Carne con maduración extrema

Pichón madurado y su pata lacada al amontillado

•

ALTAMIRA

50 mil / 10 mil

Crujiente de carabinero, su royal y caviar

Sopa especiada de crustáceos y aliño thai

Sinfonía de frutas, cítricos y hierbas refrescantes

Bogavante del Cantábrico en horno soterrado

NEOLÍTICO

10 mil / 753 A.C.

Panes, aceites y mantequillas

Lechal, colágenos, hierbas y berenjena

Berenjena asada, yogurt y tamarindo

•

ROMA

753 A.C. / 476 D.C.

Ostra al natural, holandesa de olivas, escabeche frío y su garum

Contra de pollo campero, emulsión al ajillo, caviar y calamar

Eclair de paté de caza especiado

•

MESTIZAJE

1492 D.C. / actualidad

Cocktail de lichi, coco, yuzu y lima kéfir

Ron, oabika, cacao y chocolate

Brioche, plátano y café

Lakum, azahar, frambuesas y rosas

Cremoso de queso de Burgos, higos y nueces

Pastisset de calabaza y naranja

•••

ARMONÍA

Menú Humanidad 165 € (iva incluido)

*Consulta nuestra bodega asesorada por nuestros profesionales

Maridaje arcilla 89€ (iva incluido)