



SA CLAstra

RAÍCES Y HORIZONTES

9 PASOS

Ostra y Vaca reposada

Mousse de ostras, caviar, salsa de vino rancio y caldo dashi

Gamba y Erizo

Carbonara y huevas de salmón

Bogavante

Salsa holandesa y buñuelo de caldereta menorquina

Guisantes y Anguila

Teriyaki de anguila encebollada y pan bao de "Espinagada Poblana"

Salmonete

Bullabesa Thai, pilpil, azafrán y emulsión de sobrasada

Cordero

Granada de berenjenas, salsa "Raz al Hanout" y ensaimada Marrakech

Pichón

Cappelletti de royal, remolacha encurtida y cinco especias chinas

Ruibarbo

Queso de oveja, hibiscos, jengibre y cremoso de chocolate blanco y azafrán

Calabaza

Bizcocho de algarroba, calabaza nixtamalizada, cítricos y helado de calabaza y haba tonka

185 € p.p.

Maridaje 150 € p.p.

Si necesita información sobre alergias o intolerancias, no dude en solicitar información a nuestro personal