

Bienvenida

DRAGON PISCO SOUR

Kombucha Dragon Lemonade + agua de coco + aquafaba + pisco + canela

KALE CHIPS |

kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

Degustación

CREMA DE BOLETUS Y TRUFA

FOIE PLANT-BASED |

foie + reducción de frutas rojas asadas y tomillo + pan brioche

CRUNCHY SALMON TACO |

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + dados de salmón salvaje de Alaska marinados + aguacate + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños + salsa ponzu

BERENJENAS MORADAS SICHUAN |

berenjenas lilas + salsa doubanjiang + jengibre + cacahuetes
braseados + cilantro + sésamo blanco

MISO YOLK FUNGHI

gírgola + champiñón + shiitake + shimeji + seta cardo + pimienta + tomillo + salvia + miso + yema de huevo curada

ALBERGÍNIA STRACCIATELLA TUNA |

berenjenas lilas + salsa doubanjiang + jengibre + cacahuetes braseados + cilantro + sésamo blanco

LUBINA AL HORNO |

lubina al horno + risotto verde de freekeh + glaseado de té rojo y reishi + mojo picón + lima + crujiente de maíz

Postres

CHOCO & FRUITS VULCANO |

coulant-fondue de chocolate y almendras + fruta fresca (fram-buesa, arándanos, kiwi, fresa, plátano, etc.) + nueces pecanas

COPA DE CAVA

Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)

AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL +5€

PRECIO: 38€

 PLANT BASED

 OILY FISH

 GLUTEN

 LIGHT SPICY