Gran Madrid

Tarta aérea de trufa negra
Olivo

LOS CLÁSICOS
Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES
Lemon pie de brandada de bacalao
Tartaleta de vieiras gratinada y su coral en salazón
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña

PRODUCTO
Callos a la Madrileña
Steak tartar de buey con caviar ahumado

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA
Huerto de verduras
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Sopa de cebolla
Parfait de caza y setas
Cangrejo real, papada ibérica
Carabinero, crema chalota y americana
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL
Cítricos 2025
Barquillo de manzana de feria
Remolacha con helado de ajo negro
Violeta
Sabores de Madrid

Precio: 310€

MARIDAJES

Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.

Vinos Nacionales: 125€
Vinos del viejo y nuevo mundo: 185€
Grandes vinos: 295€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Madrid, Madrid, Madrid

Tarta aérea de trufa
Tarta aérea de trufa negra
Olivo

LOS CLÁSICOS
Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES
Lemon pie de brandada de bacalao
Tartaleta de vieiras gratinada y su coral en salazón
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña

PRODUCTO
Callos a la Madrileña
Steak tartar de buey con caviar ahumado

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA
Huerto de verduras
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Sopa de cebolla
Parfait de caza y setas
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL
Cítricos 2025
Barquillo de manzana de feria
Remolacha con helado de ajo negro
Violeta
Sabores de Madrid

Precio: 240€

MARIDAJES

Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.

Vinos Nacionales: 125€
Vinos del viejo y nuevo mundo: 185€
Grandes vinos: 295€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Esencia

Tarta aérea de trufa negra
Olivo

LOS CLÁSICOS
Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES
Lemon pie de brandada de bacalao
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña

PRODUCTO
Callos a la Madrileña

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Parfait de caza y setas
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL
Cítricos 2025
Remolacha con helado de ajo negro
Sabores de Madrid

Precio:
190€(jueves y viernes mediodia)
280€ (noches y sábados con maridaje de vinos)

por las noches y los sábados solo está disponible con maridaje incluido a precio cerrado de 280€

MARIDAJES

Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.

Maridajes: 90€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.