DERMIS Esenciales Zaranda

PREFACIO

CURTIEMBRE

Encurtidos Japoneses / Cueros de calabaza / Achaar de mango y anchoa / esqueixada de bacalao / escabeche de mejillón / morro greviche

CUEROS

Pollo "Cesar" / parmesano milhoja / ante de vacuno

ACTO PRINCIPAL

OSTRA MAJORICA. Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

ÁNFORA. Pulpo de costa con espuma de "All i pebre"

EL HUEVO NEGRO. Puré de cebolla blanca y caviar de sepia

MORENA. Ligeramente ahumada, risotto de calabacín

SOPAS. Pescado de roca y gamba, pan bañado en su fondo, alioli de azafrán

STEAK DE ÍBERICO. Especias morunas y berenjenas a la miel

EPÍLOGO DULCE

BURRATA. Cremoso dulce de queso de cabra, fresas y albahaca

LA ALMENDRA MALLORQUINA. Sus cuatro estaciones

MARROQUINERIA. Cornes de gazelle y cueros de fruta

115€

Maridaje 85€

Todos los menús se servirán a mesa completa
La oferta podría variar según disponibilidad del mercado

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

EPIDERMIS Segunda piel

PREFACIO

CURTIEMBRE

Encurtidos japoneses / Cueros de calabaza / Achaar de mango y boquerón / Esqueixada de bacalao / escabeche de mejillón / morro greviche

CUEROS

Pollo "Cesar" / parmesano milhoja / ante de vacuno

PROLOGO EN COCINA

METAMORFOSIS. Gamba roja, calabacín y flor

CALAMAR ENCEBOLLADO. Piel de arroz, udon de tinta

ACTO PRINCIPAL

TANERIA-MSMEN. Pan de pieles, dips morunos

PANZANELLA. Escabeche de raya, suero de tomate, pepino y albahaca

CARACOLA. Vieira y cañadilla, manzana verde y coliflor

SOPA DE CARACOL. Hinojo, huevas e Ibérico

ESPARDENYA. Abrigo de manitas y guiso de lentejas

PARMENTIER DE ATÚN. Ventresca, colágeno y yema al humo. "Choron" ligera de Dom Perignon y caviar

RAON FRITO. Piel crujiente, sambal de sobrasada y pickles

CORDERO FEZ. Cueros y perfumes del magreb

EPÍLOGO DULCE

GRANADA. "Bubble tea" de Leche de almendras y granizado de rosas

YACIMIENTO. Miel, cítricos y calabaza

ENSAIMADA. Piel y alma

MARROQUINERIA. Cornes de gazelle y cueros de fruta

165€

Maridaje 130€

Todos los menús se servirán a mesa completa
La oferta podría variar según disponibilidad del mercado

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