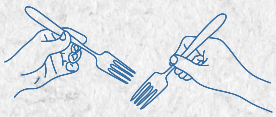
LA MESA COMPARTIDA



DE BELVEDERE 21

SARDINA ANCHOADA DE SANTOÑA SOBRE FOCACHA ITALIANA,
CAVIAR DE PEZ VOLADOR Y EMULSIÓN DE ALL I OLI AL AZAFRÁN

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO AHUMADO CON CÍTRICOS, BROTES TIERNOS DE TEMPORADA,
TOMATES CHERRY CONFITADOS, FRESONES, PISTACHO TOSTADO Y VINAGRETA CORTADA
DE MOSTAZA ANTIGUA A LA MIEL DE FLORES

SASHIMI TEMPLADO DE VIEIRA CON MANGO MARINADO,
SALTEADO DE SHIITAKES Y VINAGRETA CORTADA DE FRUTOS SECOS

CREMOSO DE FOIE SOBRE COMPOTA DE MANZANA ASADA,
ESPONJA DE PISTACHO, CONFITURA DE FRESONES Y PIÑÓN TOSTADO

PULPO A LA BRASA SOBRE ALGA WAKAME MARINADA,
MAYONESA LIGERA DE WASABY Y AROMA DE PIMENTÓN DE LA VERA

CROQUETA DE CHIPIRÓN EN SU TINTA Y CROQUETA DE COCIDO

PLATO A COMPARTIR

(A ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES POR CADA 2 COMENSALES)

VENTRESCA DE ATÚN BALFEGÓ CON SALTEADO DE SHIITAKES,
ALGA CODIUM Y CREMOSO DE MEJILLÓN ESCABECHADO

ENTRECOT BLACK ANGUS USA CON ZANAHORIA BABY GLASEADAEN MISTELA DE JALÓN

POSTRE A COMPARTIR

(A ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES POR CADA 2 COMENSALES)

TARTA DE QUESO CON AROMA DE TRUFA Y HELADO DE MIEL Y ROMERO

BRIOCHE CARAMELIZADO CON HELADO ARTESANO DE VAINILLA

40 €
por comensal

PAN CON MANTEQUILLA DE HIERBAS CASERA INCLUIDO | BEBIDAS Y CAFÉ NO INCLUIDO
MENÚ A MESA COMPLETA | MENÚ SUJETO A VARIACIÓN DE LA COMPOSICIÓN POR ROTURA DE STOCK