



"COQUO ERGO SUM"

by *Davide Bonato*

Trufa, hija de la Niebla

Crujiente de arroz negro integral *Venere*, *ricotta* de *bufala*, trufa fresca

Le Rouge et le Noir

Carpaccio de sepia en su tinta, caviar cítrico y de salmón, *crumble* de pan ligeramente picante, *pappa al pomodoro*, perlas de aceite extra virgen

Vitel Tuné

Cubos de ternera de *Wagyu* de Santa Rosalía a baja temperatura, ligera salsa a base de mahonesa, atún, alcaparras, anchoas, aire de *Crodino*, polvo de anchoas del Cantábrico

¡No me tome el pelo, cocinero!

...sorpresa de la casa...

Tajarin al Tartufo

Tallarines hechos a mano, trufa fresca, yema de huevo, queso *Cacio Nerone*

¡Oh my Duck!

Magret de pato al punto rosa con avellanas tostadas, hortalizas de temporada, *dumpling* de muslos de pato aromatizados a la naranja sanguínea y azafrán

Intermezzo

Elixir de bergamota, pimienta de *Sichuan*, apio blanco y jengibre

Tres en raya, para que no se vaya...

Raya a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado al *lemongrass* y cilantro, *baby* calabacines

Tu media Naranja

Pre-dessert a sorpresa

Il Dolce Finale...

Semifrío al chocolate piamontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas y pistacho

Arrivederci

Petit fours artesanales de la casa

57€/persona