

Un día, buscando el término apropiado que definiese el amor y la pasión que tiene Davide hacia su trabajo, una palabra griega única, armoniosa y vibrante vino a mí.

*MERAKI.*

Sin traducción a otros idiomas.

Concepto milenario que nació en la antigua Grecia cuando el hombre era el centro y medida del Cosmos, su significado nos habla de poner nuestra alma, creatividad y corazón en aquello que hacemos, dejando siempre una huella de nosotros.

Nunca había encontrado ningún término que definiese a tan a la perfección a Davide. Su pasión incondicional hacia su trabajo, su amor natural a la perfección, su volcánica creatividad que me sigue sorprendiendo cada día, su capacidad innata de dejar pedacitos de él en todo en todo lo que pasa por sus manos y su vida.

*Meraki* define como nunca el trabajo de un chef "artesano" que fabrica y ensambla las pequeñas piezas de sus creaciones, desafiando las normas de este tiempo donde el *fast everything* impone su anónimo sello y encarnando a la perfección este concepto.

Con *Meraki*, nuestra nueva degustación, os invitamos a vivir la experiencia *Gioia*. A través de ella, os transmitiremos nuestro amor y pasión hacia nuestro trabajo; dejando huellas, os narraremos aspectos de todo lo que somos y de nuestra tierra.

¡Qué la disfruten...!

Daniela



*Concepto milenario que nació en la antigua Grecia, cuando el hombre era el centro y medida del Cosmos. Su significado nos habla de poner nuestra alma, creatividad y corazón en aquello que hacemos, dejando siempre una huella en todo lo que pasa por nuestras manos y vidas.*

**[Trufa, hija de la Niebla]** Crujiente de arroz negro integral *Venere*, crema de queso *robiola*, *shimeji*, eneldo, trufa fresca.

**[Little Carbonara stile Shangai]** *Spaghetti* crujientes de arroz, *mousse* de *pecorino*, huevo de codorniz, papada de cerdo al estilo Shangai.

**[Gambas rojas descansan en shavasana, en una clase de yoga Bikram]** Gambas rojas marinadas, vinagreta de crustáceos, *pesto* de pistacho, gotas de leche de almendras y cítricos.

**[Su majestad, el 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 tomes el pelo, cocinero]** Sorpresa de la casa...

**[Tallarín al Tartufo]** Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*.

**[Cappelletto Dumpling]** *Cappelletti* estilo *dumpling* rellenos de ibérico, crema de setas del bosque, *shimeji*, *pak-choi* y aire de *Parmigiano*.

**[Punto 54]** Solomillo de vaca rubia gallega con maduración de más de 40 días, cocinado al punto y gratinado en polvo de pan a las hierbas de campo. Guarnición de *carpaccio* de puntas de trigueros crujientes, crema de ajo negro fermentado, *coulis* de ribes montado con aceite y mostaza, chips de *Parmigiano Reggiano*.

**[Intermezzo]** Elixir de bergamota, pimienta de *Sichuan*, apio blanco y jengibre

**[Raíces]** Raya a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado al *lemongrass* y cilantro, topinambur salteado y en *chips*.

**[Mi media Naranja]** Pre-dessert a sorpresa.

**[Lo esencial es invisible a los ojos]** Semifrío al chocolate piamontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas y pistacho.

**[Arrivederci]** *Petit fours* artesanales de la casa.

**60€/persona**