

MENÚ TEMÁTICO

ENTRANTE

Caminos de sabor en Wonderland

Hummus de remolacha, dados de panceta, arena de aceitunas Kalamata, setas encurtidas y brotes

Comenzaremos nuestro recorrido por esta maravillosa historia de imaginación, interpretación y conexión con el paisaje, representada a través de un hummus de remolacha, dados de panceta, arena de Kalamata, setas encurtidas y brotes frescos. Este plato entrelaza diversas formas, texturas y una vibrante paleta de colores. El color violeta, que sirve como base de la estructura del plato, evoca un mundo lleno de maravillas y sorpresas, similar a los mágicos reinos que descubrimos en las aventuras de Alicia.

PRINCIPAL

Reina roja en el mar del jardín

Salmonete, cebolla roja encurtida, frambuesas, parmentier de patata violeta y salsa Matelote

Basándonos en uno de los personajes más icónicos, la Reina Roja de Corazones, que se asocia con el color rojo, simbolizando tanto la autoridad como la pasión, este plato refleja su carácter fuerte y a menudo temperamental a través de la intensidad de los sabores y colores. Incluye salmonete, cebolla roja encurtida, frambuesas, parmentier de patata violeta y salsa Matelote. El color rojo, además de ser visualmente atractivo, también simboliza la pasión y la fuerza de su carácter. La combinación de ingredientes —la cebolla encurtida aporta acidez, las frambuesas un toque dulce y el salmonete un sabor delicado— crea un equilibrio que puede recordar la dualidad de su personalidad: autoritaria pero también vulnerable.

POSTRE

Sueños de chocolate y té

Dos texturas de chocolate al té con crumble salado y bizcocho de aceite

Acabaremos nuestro recorrido por los mundos de Alicia haciendo referencia a la fiesta del té, la cual interpretaremos con dos texturas de chocolate al té, acompañadas de crumble salado y bizcocho de aceite. Las dos texturas de chocolate representan, por un lado, la imaginación, y por otro, la frágil realidad, con un toque amargo de la infusión. Sin un hilo conductor como el aceite, estos dos mundos no podrían coexistir. El toque salado del crumble abre nuestras papilas gustativas, de manera similar a cómo Lewis Carroll nos abrió las puertas a un mundo de fantasía que ha quedado para siempre en el imaginario colectivo contemporáneo.

MENÚ TEMÁTICO INFANTIL

PLATO ÚNICO

Aventura en el país de las maravillas

Pasta tricolor salteada con setas, brócoli y panceta, acompañada de merluza empanada

POSTRE

Sueños de chocolate y té

Dues textures de xocolata al té amb crumble salat i bescuit d'oli