

## XIX: El Siglo del Retrato

### *Primer plato*

#### **RETRATO PICTÓRICO DE LA GAMBA**

*Carpaccio* de gamba, puntos de cremoso de aguacate, aliño de tinta de sepia, eneldo y alcaparras fritas

Retrato pictórico de gamba en contexto extraordinario. Esta mixtura de ingredientes de mar y tierra juega con los colores y las texturas haciendo alusión a la versatilidad que permite el incluir al retratado en contextos poco comunes dentro de la obra pictórica



### *Segundo plato*

#### **ESCULTURA DE CERDO EN CAMPO DE FLORES**

Cerdo confitado a baja temperatura, sobre cremoso de boniato asado, chips de yuca y cebollitas glaseadas

En esta parte del recorrido podremos reconocer la vinculación de las formas con la naturaleza de su emplazamiento, y cómo esta contextualización dio lugar a un movimiento con mayor libertad y expresión.



### *Postre*

#### **FOTOGRAFÍA DE LA PERA**

Pera confitada en su jugo, crema moka, piel de lima y helado de mascarpone

Al igual que la mayoría de las esencias naturales comestibles, la esencia de vainilla se popularizó durante el siglo XIX, apareciendo en los libros de cocina por primera vez en el año 1805 e industrializándose 86 años después. Este postre hace referencia a la búsqueda de la fotografía por captar un movimiento, algo más allá de la imagen misma, la esencia de las cosas.



*Tenemos a disposición los alérgenos de nuestro menú*

**24 €**

*Incluye una bebida  
IVA incluido*