



Menú Temático

Primer plato

Bosque en Miniatura

Pequeños vegetales como espárragos verdes, zanahorias baby, rábanos y brócoli, acompañados de una “tierra” de aceitunas negras trituradas y nueces tostadas, y una espuma de eneldo.

Este plato evoca un paisaje de bosque en miniatura, inspirado en los elementos naturales y en la creación artística de mundos imaginados. La mezcla de texturas y el uso de la espuma representan la mezcla de realidad y artificio, invitando al comensal a percibir la naturaleza desde una escala íntima y abstracta.



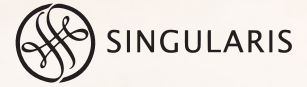
Segundo plato

Horizonte Salvaje

Lomo de lubina con costra de hierbas y limón, sobre puré de coliflor, acompañado de una reducción de vino blanco.

Inspirado en la idea del horizonte y la conexión entre el agua y la tierra, este plato nos transporta al mar, una fuente de misterio y belleza natural. La lubina, un pescado blanco de textura delicada, evoca la serenidad y riqueza de los paisajes marinos. El puré y la reducción de vino blanco complementan los sabores, creando una experiencia que celebra la armonía de los ecosistemas costeros.

Este plato es un tributo contemporáneo a la naturaleza, destacando la importancia de preservar la riqueza y equilibrio de los mares.



Postre

Rocas de lo Sublime

Texturas de chocolate negro en forma de rocas, sobre crumble de cacao salado con café y salsa de frutos rojos.

Este postre simboliza la grandeza y la belleza de la naturaleza salvaje, una visión de lo sublime que ha fascinado a artistas desde el Romanticismo.

Las “rocas” representan la solidez del paisaje, mientras que la cascada de frutos rojos evoca la energía y vitalidad de los entornos naturales.

La combinación de sabores intensos celebra la riqueza del mundo natural, invitando a disfrutar de una experiencia que conecta con la belleza y el poder de la naturaleza en su estado más puro.

¡Gracias y buen provecho!

