

Primer plato

BIENVENIDO MISTER GREEN

Crema de fresones, tomate y albahaca, tartar de langostinos marinados en cítricos y perlas de lima

En esta escena inaugural, el frescor y la vitalidad son protagonistas. Una crema aterciopelada de fresones, tomate y albahaca abre el telón, mientras un tartar de langostinos marinados en cítricos aporta la chispa del diálogo. Las perlas de lima estallan como inesperados giros de guión y añaden ese matiz que enriquece la trama. Como en la película de Berlanga, este plato es un encuentro entre mundos, un choque entre lo local y lo foráneo, entre el ayer y el mañana.



Segundo plato

EL POLLO REBELDE

Suprema de pollo de corral a baja temperatura lacada en salsa de miso y miel, acompañado de quinoa crujiente y emulsión de hierbas

Aquí el protagonista rompe moldes. Una suprema de pollo de corral cocinada a baja temperatura, jugosa y precisa, se presenta lacada con una glasa de miso y miel: dulce, salada, umami. La quinoa crujiente aporta textura y ritmo, la emulsión de hierbas refresca la escena. Un plato que juega con técnicas contemporáneas y sabores globales, homenaje al espíritu provocador de Berlanga, a su cine que cuestiona y transgrede con elegancia.



Postre

EL DULCE VERDUGO

Texturas de chocolate 70%, gelée de frutos rojos macerados al vermut, helado de vainilla y polvo de cacao amargo

El desenlace llega con fuerza y sutileza a la vez. Un juego de texturas de chocolate 70%, intenso y profundo, se entrelaza con un gelée de frutos rojos macerados al vermut: vibrante y complejo. El helado de vainilla aporta una caricia dulce, mientras el polvo de cacao amargo recuerda que en toda buena historia hay luces... y sombras. Como "El Verdugo", este postre nos invita a reflexionar sobre la dualidad de la vida: la dulzura de lo vivido y la amargura de lo inevitable.



Tenemos a disposición los alérgenos de nuestro menú

Incluye pan y una bebida