

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota 5J 2018

Olavidia de Quesería Quesos y Besos, Mejor Queso del Mundo en el World Cheese Awards 2021

Pan de Panem

Dom Pérignon Plenitud 2, 2003

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

A.O.C Champagne

ENTRANTES (Quique Dacosta)

Salazones en atmósfera salina

Rodaja de tomate seco

González Byass Viña AB,

Estrella de los Mares Palomino

Fino D.O Jerez-Xerez-Sherry

PRINCIPALES

Joan Roca

Contesa de espárragos blancos y trufa

Mauro Colagreco

Remolacha con salsa de caviar Osciette

Martín Berasategui

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

López de Heredia Viña Tondonia

Blanco Gran Reserva 1964

Viura y malvasía

D.O.Ca Rioja

José Andrés

Fresas con nata y erizo

Quique Dacosta

Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar

Joan Roca

Toda la gamba. Gamba marinada en vinagre de arroz, jugo de la cabeza, patas crujientes y velouté de algas

José Andrés

Angulas ahumadas con guisantes lágrima y chicharrón de soja

Martín Berasategui

Mi versión de tacos de merluza con kokotxas, emulsión de café y escamas de pimentón

Quique Dacosta

Arroz variedad Senia entre cenizas de trufa negra del maestrazgo

Vega-Sicilia Único 1989

Tinto Fino y Cabernet Sauvignon

D.O Ribera del Duero

POSTRES

Mauro Colagreco

Naranja en flor

Joan Roca

Postre Láctico, dulce de leche, helado de leche de oveja, espuma de cuajada de oveja, yogur de oveja y nube

Noé. Pedro Ximénez VORS de

González Byass