

Harmony menu



FIRST ROUND

Chinese eggplant served with miso and rice vinegar sake

Potatoes "bravas y arrugadas"

Salmon tartar served with old mustard sauce

SECOND ROUND

Japanese omelette with octopus and bacon

Spicy tuna uramaki

Iberian pork gyozas served with ham broth

THIRD ROUND

Mellow beef cannelloni, parmesan sauce and pistaccio pesto

Fried chicken served with peanuts, chilies and fermented garlic sauce

DESSERTS

Matcha crème brûlée

Chocolate fudge, almond sponge, chocolate soil and parmesan crisp

WHITE WINE
RUEDA - VERDEJO

RED WINE
RIOJA - TEMPRANILLO

52 EUR (Vat incl.)

Rebellion menu



FIRST ROUND

Burrata cheese, grilled asparagus and Sicilian tomato pesto

Potatoes "bravas y arrugadas"

Salmon tartar served with old mustard sauce

SECOND ROUND

Octopus served with mash potatoes, lime gel and paprika emulsion

Spicy tuna uramaki

Iberian pork gyozas served with ham broth

THIRD ROUND

Mellow veal cannelloni served with parmesan sauce

Miso - marinated iberian "presa" served with labneh

DESSERTS

Yuzu and sesame pie

Dulce de leche foam, caramelized banana,
walnuts and vanilla cream

WHITE WINE
VERDEJO - RUEDA

RED WINE
TEMPRANILLO - RIOJA

58 EUR (Vat incl.)

Menú Intención



PRIMER PASO

Cornete de ceviche con espuma de coco
Virutas de foie gras con reducción ácida de fresa y camomila

SEGUNDO PASO

Burrata con pesto de tomate siciliano y espárragos asado
Tartar de salmón con salsa de mostaza antigua

TERCER PASO

Atún rojo poco hecho con mayonesa de piñones y salsa teriyaki
Pulpo con cremoso de patatas, gel de lima y emulsión de pimentón

CUARTO PASO

Canelón meloso de ternera con crema de parmesano
Presa marinada en saikyoyaki con labneh
Pollo frito con salsa de cacahuets, chilis y ajos fermentados

POSTRES

Tarta de Yuzu y sésamo con merengue deshidratado
Espuma de dulce de leche, plátano caramelizado, nueces y crema de vainilla

VINO BLANCO
VERDEJO - RUEDA

VINO TINTO
TEMPRANILLO - RIOJA

68 EUR (iva incl.)