



KIMCHI DE BIENVENIDA

KIMCHI TRADICIONAL CON HUEVA DE TRUCHA

*

CILINDRO DE KIMCHI CON IBÉRICO CONFITADO, OSTRA GALLEGA Y ESPUMA DE KIMCHI

*

KIMCHI DE PERA (FERMENTADO 4 MESES) CON YEMA DE BONIATO CALIENTE Y HIERBAS FRESCAS

**

ENTRANTE

SSAM DE PANCETA IBÉRICA, HOJA DE DRAGÓN CON CRUJIENTE DE CEBOLLA MORADA Y SALSA SSAM

*

TARTAR DE ATÚN ROJO DE BALFEGÓ AL ESTILO COREANO, ESPUMA DE FRUTA DE LA PASIÓN, CARDAMOMO

**

FOIE-GRAS CURADO AL VAPOR CON ARROZ GLUTINOSO FERMENTADO CON MALTA

**

PESCADO

MERO NEGRO AHUMADO A LA PARRILLA CON SALSA DE JENGIBRE CON CHAMPAGNE Y CREMOSO DE MISO QUEMADO

CARNE

COCHINILLO ASADO DURANTE 36H CON SALSA CREMOSO DE JAMÓN, VINAGRETA DE REMOLACHA Y CREMOSO DE BONIATO TRUFADO

POSTRE

INFANCIA DE LUKE

INFUSIÓN DE BARBA DE CHOCLO CON MAIZ TOSTADO Y TOFFEE DE MAIZ

PRECIO POR PERSONA 110€

MARIDAJE, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS

* 10% IVA INCLUIDO