



Menú degustación largo

Foie micuit con manzana a la vainilla

Cuajada de guisantes, navaja láctea y aire de citronela

Arroz de temporada “tuber melanosporum”

“Ragout” de bacalao, cremoso de garbanzos y colmenillas

Chuleta de cerdo duroc, manzana con haba “tonka”, crujiente de patata con “cajun”

Texturas de fresa, helado de pistacho y cardamomo

Chocolate con especias y frutos secos

TIPO DE MENÚ

*Menú corto: Este menú sin el entrante de foie n el chocolate de postre.

*Menú largo: Este menú.

*Menú XL: Este menú más otro plato principal y un surtido de quesos.

osmosis
r e s t a u r a n t