osmosis

Restaurant

MICHELIN 2026

Fin de Año

Precio 210 €

Aperitivos

Espuma de patata con papada Maldonado y caviar
Croqueta de chuleta con alcaparra

Entrantes

Foie mi-cuit con manzana a la vainilla 2026
Tiradito de vieira Osmosis 2024

Principales

Alcachofa, jamón, huevo, guisantes y trufa blanca
Lubina salvaje, bearnesa, caviar y verduras de temporada
Lomo de ciervo con salsifís y frutos rojos

Postres

Cítricos en texturas
Chocolates Osmosis
Petits fours
Uvas de la suerte
Agua, café y cotillón

Maridaje

Indomable – *Corpinnat*
Ximénez-Spínola – *D.O. Jerez*
Temps de Pedra (Macabeu) – *Penedès*
El Corregidor (Espumoso de Palomino) – *D.O. Jerez*
Las Moradas (Albillo Real) – *Madrid*
Clos Mogador (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon) – *D.O. Ribera del Duero*
Hanna Cuvée (Muscat, Furmint, Hárslevelű) – *Tokaji*
Syrah Osmosis 2006 – *Terra Alta*
Laurent-Perrier Brut Cuvée (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) – *A.O.C. Champagne*

osmosis

Restaurant

MICHELIN 2026

Cap d'Any

Preu 210 €

Aperitius

Escuma de patata amb papada Maldonado i caviar
Croqueta de costella amb tàpera

Entrants

Foie mi-cuit amb poma a la vainilla 2026
Tiradito de vieira Osmosis 2024

Principals

Carxofa, pernil, ou, pèsols i tòfona blanca
Llobarro salvatge, bearnesa, caviar i verdures de temporada
Llom de cérvol amb salsifins i fruits vermells

Postres

Cítrics en textures
Xocolates Osmosis
Petits fours
Raïms de la sort
Aigua, cafè i cotilló

Maridatge

Indomable – *Corpinnat*
Ximénez-Spínola – *D.O. Jerez*
Temps de Pedra (Macabeu) – *Penedès*
El Corregidor (Espumóss de Palomino) – *D.O. Jerez*
Las Moradas (Albillo Real) – *Madrid*
Clos Mogador (Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon) – *D.O. Ribera del Duero*
Hanna Cuvée (Muscat, Furmint, Hárslevelű) – *Tokaji*
Syrah Osmosis 2006 – *Terra Alta*
Laurent-Perrier Brut Cuvée (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) – *A.O.C. Champagne*

osmosis

Restaurant

MICHELIN 2026

New Year's Eve

Price 210 €

Snacks

Potato foam with Maldonado pork jowl and caviar
Beef chop croquette with capers

Starters

Foie gras mi-cuit with vanilla apple 2026
Osmosis scallop tiradito 2024

Main Courses

Artichoke, cured ham, egg, peas and white truffle
Wild sea bass, béarnaise, caviar and seasonal vegetables
Venison loin with salsify and red berries

Desserts

Citrus in textures
Osmosis chocolates
Petit Fours
Lucky Grapes
Water, coffee and party kit

Wine Pairing

Indomable – *Corpinnat*
Ximénez-Spínola – *D.O. Jerez*
Temps de Pedra (Macabeu) – *Penedès*
El Corregidor (Sparkling Palomino) – *D.O. Jerez*
Las Moradas (Albillo Real) – *Madrid*
Clos Mogador (Granacha, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon) – *D.O. Ribera del Duero*
Hanna Cuvée (Muscat, Furmint, Hárslevelű) – *Tokaji*
Syrah Osmosis 2006 – *Terra Alta*
Laurent-Perrier Brut Cuvée (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) – *A.O.C. Champagne*