

Menú de degustación de 10 platos,
que cambiamos cada semana.

Emociones² by Jaime Iborra Hall

Tasting menu of 10 dishes,
which we change each week.

Aperitivos del Chef Chef's amuse-bouches

Steak Tartar "no tan clásico" con anchoas del Cantábrico y Mújol
Steak Tartar "not so classic" with Cantabrian anchovies and Mujol roe

"Alegría"

Salmón rojo salvaje de Alaska en tartar con sésamo y aguacate
Wild Alaskan Salmon in tartar with sesame and avocado in textures

"Euforia"

Coquille Saint Jacques tradicional gratinado con queso Comté 36 meses
Traditional coquille Saint Jacques gratinated with 36 months Comté cheese

Pulpo glaseado al Teriyaki en caldo Dashi con encurtidos asiáticos y kimchi
Octopus glazed with Teriyaki in Dashi broth with Asian pickles and kimchi

Tronco de rape semi-asado relleno con carabinero, jugo de almejas y crema de fabes mentolado
Semi-roasted monk fish trunk stuffed with giant scarlet prawn, clam juice and mentholated bean cream

El Sorbete de Rafa: "Gin & Tonic" Rafa's sorbet : "Gin & Tonic"

Solomillo de Bellota 100% a la sal, con patata Hasselback y brócoli
100% acorn pork sirloin cooked in salt, Hasselback potato and broccoli

"Alegría"

Tataki de lomo bajo de Wagyu "A-4" sin historias
Wagyu low loin Tataki "A-4" No Stories

"Euforia"

Selección de quesos artesanales y sus guarniciones
Selection of artisanal cheeses and its garnish

Sorpresa FreneZy FreneZy Surprise

o / or

Flamdeo de crepe Suzette con Grand Marnier
Pancake Suzette flambé with Grand Marnier

(+ 5 €)

Petit Fours Petit Fours

"Alegría" € 59 - "Euforia" : € 74

Ultima reserva del menú a las 5:00 y 22:00 (viernes y sábado hasta las 22:30), y se servirá para todos los comensales de una misma mesa.
Menu last order at 15:0 and 22:00 (Friday and Saturday at 22:30) and will be served to the entire table.
No disponible el domingo - Not available on Sunday