

MADRID

Coctelería

Almendra

AOVE, Jerez, piñones

Ónix

Miso

Guacamole, sésamo negro, polifenoles

Bodega

Quiche

Verduras, huevo, setas

Sacristía

Berenjena

Leche de soja, espinacas, chalota

Cocina

Guisante lágrima

Vaina, mole verde, guisante lágrima verde

Sala

Tomate

Gazpacho translúcido, pepino, kimchi

Pistacho

Sopa de curry, helado, AOVE

Garbanzo

Queso curado, pesto, yuba

Espárrago

Mahonesa, perretxico, almendra

Zanahoria

Jengibre, ajo negro, nuez pecán

Boletus

Cardo, huevo, demi-glace vegetal

Puerro

Tomate, romescu y mole verde poblano

Arroz

Kalanchoe, AOVE, perejil

Flor

Calabacín, queso, remolacha

Roca de miel, queso fresco, pera flambeada

Borrachito de anís con fresas de Aranjuez, crema de vainilla y crujiente de violeta

Torrija de chocolate de la fábrica de San Lorenzo de El Escorial

Selección de petit fours de nuestro obrador

Experiencia 325€



ARMONÍA

Yann Alexandre Courmas Blanc de Blanc 2017
(A.O.P. Champagne - Francia)

Remírez Blanco Reserva 2023
(DOC.a Rioja - España)

Ossian 2022
(V.T. Castilla y León - España)

Mullineux Old Vines 2021
(Swartland - Sudáfrica)

Domaine Bonnardot En Cheignot 2020
(A.O.C Bourgogne - Francia)

Corullón 2023
(DOP Bierzo - España)

Valduero Reserva 1986
(DOP Ribera del Duero - España)

Pintia 2021
(DOP Toro - España)

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2022
(Tokaj - Hungría)

Quinta do Infantado Magnum LBV 2000
(DOP Porto - Portugal)

**Armonía 360€
+ Menú 325€ = 685€**

PREMIUM

Grand Siecle N° 27
(A.O.P. Champagne - Francia)

Remírez de Ganuza Gran Reserva 2018
(DOC.a Rioja - España)

Capitel 2023
(V.T. Castilla y León - España)

Mullineux Schist 2024
(Swartland - Sudáfrica)

Bernard Rion Les Gruenchers 1er Cru 2022
(A.O.C Chambolle - Musigny - Francia)

Moncerbal 2020
(DOP Bierzo - España)

Viña Albina Gran Reserva 1978
(DOC.a Rioja - España)

Vega Sicilia Único 2016
(DOP Ribera del Duero - España)

Künstler Erbacher Marcobrunn Auslese 2021
(Rheingau - Alemania)

Quinta do Infantado Colheita 2011
(DOP Porto - Portugal)

**Premium 660€
+ Menú 325€ = 985€**