

APONIENTE

Capítulo 1.

Cocina marítima salada

Yema de erizos, leche

Flan de lisa

Tortilla de camarones

Cabeza de caballa, tomate

Callos de ostiones, limón

Queso de calamar

Papel de choco en adobo

Escabeche de hojas, plancton

Salpicón de caviar

Quisquilla, pimiento verde y guisantes de Sanlúcar

La perfecta cocción de la puntilla

Muergos a la marinera

Puchero de cañaíllas

Papada marina con alcaparras del Estrecho

Melosidades marinas

APONIENTE

Capítulo 2.

Cocina marítima dulce

Burbujas de huevas

Mochi de morena

Chucherías del mar

Mignardises:

Atún y chocolate

Hueso de corvina

Barquillo marinero

Inés Rosales del mar

Alga mentolada

Menú Degustación: 300€

Maridaje Menú: 175€

Maridaje Non Plus Ultra: 295€

*Precios por persona, IVA incluido