

*En diciembre, comienza nuestro viaje con los nuevos momentos del invierno.*

*Aromas, recuerdos, perfumes y sabores que buscan emoción, en un menú kaiseki reinterpretado que une mar, tierra, huerta y tradición.*

*Conectamos la estación con la técnica y sus productos, ofreciendo una experiencia gastronómica completa y cuidadosamente pensada.*

*Bienvenidos a nuestro invierno, donde cada pase es un momento, y cada momento un recuerdo.*

*Taigoro Suzuki*

**MICHELIN 2026**

*Invierno - 14 momentos*

87€

**tonkotsu**

**mochilda**

**erizo · gambas · foie**

**wanton soup / mejillones**

**alcachofa**

**parfait / codorniz**

**vieira**

**perdiz de tiro**

**raya**

**civet cantonés / ciervo**

**suimono**

**pausa dulce**

**chocolate y trufa**

**petit four**