*Medio recorrido degustación por
"La ceremonia de los sabores en flor"*

ACEITE DE OLIVA

...

VERMÚ EN 2 PARTES

Parte sólida: "mochilda" de aceituna verde, anchoa y piparra

Parte líquida: vermú de flor de hibisco fermentada

HUERTA DE PROXIMIDAD

*papada ibérica glaseada en teriyaki de Pedro Ximenez al estilo
yakitori • kimchi de espárragos de Fuentesauco*

DE GALICIA A BANGKOK

en un buey de mar

TRADICIONAL FUSIONADO

Carrilleras de ternera al vino tinto, lacado cantonés, huerta y tierra

...

VIRAL

*couland de chocolate 80% al estilo Dubai, espuma de miso y
caramelo.*

PETIT FOURS

roca

piruleta

bombita china

imast-restaurante

58€

Servicio de pan artesano de Arapiles incluido • Bebidas no incluidas •
IVA incluido