Colección de momentos

Invierno
i+T



Royal de churros y chocolate con trufa de invierno

Recuperamos **algunos** de los **momentos** más representativos de **nuestra trayectoria** para dar forma a una propuesta que encuentra en el **invierno** su propio **lenguaje**, respetando la **temporalidad** y el **producto** de los meses fríos.

La **colección** completa

3 aperitivos

6 momentos

Pre-postre

Postre

Petit fours

2 opciones cortas de la **colección**

3 aperitivos

4 momentos

postre

Petit fours

Colección completa 87

Cocido Wanton
(en una secuencia de 3 aperitivos)
…

Erizo gallego, *demi de foie, tomillo limonero y aceite de ají limo a la brasa*

Hamachi *en escabeche suave de hoja de lima kaffir texturizado,*
gamba blanca y *emulsión agripicante de sus corales*

Aburasoba artesano, **buey de mar** *estofado, sabayón de ajada roja gallega y mantequilla*

Arroz con **pato** *a la brasa lacado en grosella negra ahumada ,sansho y ponzu cítrico*

Ala de **Raya** *al wok, ramen tonkotsu reducido y raíces*

Ciervo *guisado al estilo cantonés, haba tonka y taro*
…

Flor eléctrica y **yuzu**

Royal *de* **churros** *y* **chocolate** *y* **trufa** *de invierno*

Petit *fours*
Mochi *de violetas, trufas de* ***chocolate*** *picante y* ***Pumpkin*** *cake*

Media colección - mar de invierno 67

Cocido Wanton
(en una secuencia de 3 aperitivos)
…

Erizo gallego, *demi de foie, tomillo limonero y aceite de aji limo a la brasa*

Hamachi *en escabeche suave de hoja de lima kaffir texturizado,*
gamba blanca *y emulsion agripicante de sus corales*

Aburasoba artesano, **buey de mar** *estofado, sabayón de ajada roja gallega y mantequilla*

Ala de **Raya** *al wok, ramen tonkotsu reducido y raíces*
…

Royal *de* **churros** *y* **chocolate** *y* **trufa** *de invierno*

Petit *fours*
Mochi *de violetas, trufas de* ***chocolate*** *picante y* ***Pumpkin*** *cake*

Cocido Wanton
(en una secuencia de 3 aperitivos)
…

Aemono de **Alcachofa**

Aburasoba *artesano y tonkatsu* **pluma** *al estilo yakitori*

Arroz con **pato** *a la brasa lacado en grosella negra ahumada, sansho y ponzu cítrico*

Ciervo *guisado al estilo cantonés, haba tonka y taro*
…

Royal *de* **churros** *y* **chocolate** *y* **trufa** *de invierno*

Petit *fours*
Mochi *de violetas, trufas de* **chocolate** *picante y* **Pumpkin** *cake*

Cerramos nuestro espacio gastronómico para ti

Los eventos privados para más de 10 personas
Los tramitamos por telefono
614383793

…

Los menús se servirán a **mesa completa** *
Todas nuestras elaboraciones son **artesanales**, cocinadas desde cero en el restaurante y conectadas con la estación*
Los menús están sujetos a modificaciones debido a la disponibilidad del producto en el mercado *
No disponemos de menús **vegetarianos / veganos***
No disponemos de menú **infantil***
No es posible adaptar los menús a personas **alérgicas /intolerantes** a los **mariscos, gluten** o **lactosa**.*
Para información sobre alergias y **posibles** adaptaciones, rogamos que se pongan en contacto con el restaurante **antes** de realizar la reserva.