

*Una nueva conexión con la huerta, el mar y el verano,
inspirada en la filosofía Kaiseki contemporánea.*

*Una menú vivo.
En constante evolución.*



El coste de nuestro menú degustación es de 87€ por persona de jueves a domingo en horario de comidas y de jueves a sábado en horario de cenas.



Un homenaje a la huerta y al verano:

agua clara de tomate agazpachada, lichis y lapsang

bouquet de huerto

crema suave de oveja · kombu · vinagre de higo

padrón y txangurro

melón con caviar

...

bonito, quisquilla y escabeche

aburasoba · pluma yakitori

shumai de atun de almadraba en 3 cocciones

...

lubina yakimono, lacado de moluscos, yuzu y raifort

arroz con pato a la brasa, cerezas y ponzu

...

flor eléctrica

hanami mediterráneo

petit fours

manzana verde

chocolate · nanami togarashi · aceite de oliva

violetas



MICHELIN 2026

guía repsol

MACARFI

Todas nuestras elaboraciones son artesanales, conectadas con la estación.

*El menú está sujeto a modificaciones debido a la disponibilidad del producto en la huerta, la lonja y el mercado.

*No es posible adaptar el menú a personas intolerantes a la lactosa, al gluten y frutos secos.

*Para más información sobre alergias y posibles adaptaciones, rogamos que se pongan en contacto con el restaurante antes de realizar la reserva.

El equipo de i+T
Verano 2026

