

*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.



Agua clara agazpachada - lichis · lapsang

Bouquet - canette · flor de cerezo · hojas del huerto

Picaña - vapor, mantequilla y flores de verano

Stracciatella - leche de oveja · kombu · vinagre de higo · anchoa y tomate

melón · almendra · higuera · caviar

Txangurro - coco thai · padrón · ajada gallega · crema de pan

Shumai - despiece de túnidos en 3 cocciones

Yakimono - lubina · moluscos · raifort · yuzu

Wok Nikkei - corte ibérico · cereza · puntalette saltado

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 ni a los 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

Taigoro Suzuki + Irene Sanchez Cruz

