

A still life photograph of a table setting. In the foreground, a light-colored table holds two round glasses, two folded white napkins, and a small vase with pink and orange flowers. The background is a warm, textured wall with a larger vase of red flowers visible in the upper right. The text 'Otoño i+T' is overlaid on the right side of the image.

Otoño
i+T



El cambio de estación transforma nuestro paisaje
y también nuestra cocina.

Setas, caza, raíces, brasas y fondos profundos
construyen la tercera edición de Micología.

3 Formas de vivir los momentos



Un mismo concepto micológico

Experiencia micológica completa

Todos los
momentos.

La propuesta
completa
compuesta
por:

Secuencia de "El
rey del bosque"
en 4 aperitivos,
4 entrantes
2 principales
Prepostre
Postre
Petit fours

Micología por mar

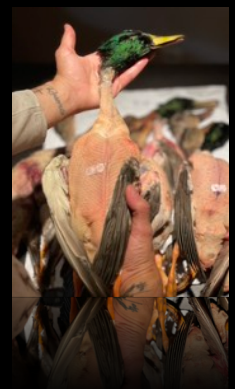
Selección de
momentos
con una
mirada hacia
el producto
de mar:

Secuencia de
"El rey del
bosque" en 4
aperitivos
2 entrantes
1 principal
1 postre
Petit fours

Micología por campo

Selección de
momentos
con una
mirada hacia
el campo y
caza :

Secuencia de
"El rey del
bosque" en 4
aperitivos
2 entrantes
1 principal
1 postre
Petit fours



Experiencia completa

87€

Un homenaje al rey del bosque: Tonkotsu y boletus · boletus, papada y yema · fondue de boletus · bao de boletus

Aemono de Oreja de judas

Kubak de rebozuelos al jerez y gamba roja atemperada con emulsion agripicante de sus corales

Noodles a la llama con trompeta de los muertos y pluma tonkatsu al estilo yakitori

Níscalos al wok estofados en guiso de callos a la madrileña y "morcilla" de pato azulón

Carrileras de atún rojo en civet a la finánciere

Gamo, mantequilla y angula de monte en jugo reducido y escabechada en bouquet

Flor eléctrica

Nanami chocolate, caramelo de shitake y aceite de oliva

Petit fours

Micología x mar

67 €

Un homenaje al rey del bosque: Tonkotsu y boletus · boletus, papada y yema · fondue de boletus · bao de boletus.

Aemono de oreja de judas

Kubak de rebozuelos al jerez y gamba roja atemperada con emulsion agripicante de sus corales.

Carrileras de atún rojo en civet a la finánciere

Nanami chocolate, caramelo de shitake y aceite de oliva.

Petit fours.

Micología x campo

67€

Un homenaje al rey del bosque: Tonkotsu y boletus · boletus, papada y yema · fondue de boletus · bao de boletus

Noodles a la llama con trompeta de los muertos y pluma tonkatsu al estilo yakitori

Níscalos al wok estofados en guiso de callos a la madrileña y "morcilla" de pato azulón

Gamo, mantequilla y angula de monte en jugo reducido y escabechada en bouquet

Nanami chocolate, caramelo de shitake y aceite de oliva

Petit fours.

Los menús se servirán a mesa completa *

Los menús están sujetos a modificaciones debido a la disponibilidad del producto en el campo y el mercado *

Todas nuestras elaboraciones son artesanales, cocinadas desde cero en el restaurante y conectadas con la estación*

No es posible adaptar los menús a personas intolerantes a las setas ni lactosa.*

Para 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