

MESTÍS

ORIGEN

UN HOMENAJE A QUIEN LO EMPEZÓ TODO

APERITIVO

Kalamata, anchoa del Cantábrico 00 y yuca crujiente

Mousse de Kalamata, anchoa del Cantábrico calibre 00 y tostada crujiente de yuca

Un inicio intenso y preciso. La profundidad salina de la anchoa se funde con la untuosidad de la Kalamata, despertando el paladar con un contraste limpio y crujiente.

ENTRANTES

Calamar de costa, tamarindo y aguacate de Sa Pobla

Calamar de costa crujiente con leche de tigre de tamarindo y aguacate

El mar toma protagonismo desde la frescura. La acidez del tamarindo equilibra la textura del calamar y aporta tensión al conjunto, preparando el paladar para la brasa.

PRINCIPALES

Corvina a la brasa, jalapeño y lima

Corvina a la brasa con jalapeño tatemado, lima y tempura de plátano

El corazón del recorrido. La brasa define el plato, aportando profundidad y carácter, mientras los matices cítricos y el ligero picante construyen un equilibrio vibrante.

POSTRE

Chocolate, fresa y merengue tostado

Tartaleta de chocolate con fresa confitada y merengue tostado

Un cierre armónico donde la intensidad del chocolate se encuentra con la acidez de la fruta y la ligereza del merengue, prolongando la experiencia con elegancia.

60€ por persona
(IVA incluido)