

# Natura&Contrastes

## Rojos&Granas

Tatin de pimientos de piquillo y ventresca de bonito.  
Caramelo de soja . “All i oli” perfumado de ajo tierno

## Recuerdos

Terrina de foie gras cocida en vapor de hojas de limonero.  
Brocheta de setas Shitake. Tandoori de jugo de pato

## Transformación

Flan caramelizado de Vindaloo de pollo, crujiente de pechuga en airbag.  
Salsa Vindaloo realizada con leche de coco

## Profundo

Risotto cremoso verde de algas. Escalopes de pulpo lacado  
con pimentón. Jugo lodado de mar y cítricos

## Aromático

Raviolis crujientes rellenos de cordero con Garam Masala  
servido con una infusión ligada de naranja y clavo

## Color

Chop Suey de Verduras de temporada salteadas como un panaché  
toque de cardamomo, ajetes y guindilla fresca

## Raíces

En un fondo cremoso de patatas y mantequilla, vieiras en papillotte  
con aceite de vainilla, coulis de remolacha y galleta salada de perejil

## Fuerza

Lubina a la parrilla con un pequeño ragú de caracoles, jamón y chistorra.  
Cebollitas de asado y ñoquis de patata y “pesto”.

## Intenso

Curry rojo de magret de pato relleno de frutos secos . Timbal de patatas  
con bacon. Plum Cake de verduras.

## Ying Yang

Lomo de ternera grillé. Salsa Café de París trabajada con curry amarillo.  
Brocheta de verduras lacadas y palomitas de patata y tandoori.

## Lienzo

Manchego, coliflor, albahaca. Chantilly de wasabi con un toque picante

## Pasión

Terrina de frutas de temporada, gelé perfumada con  
Hierbabuena y consomé de fruta de la pasión

## Chocolate

Pastel caliente de chocolate blanco, falsa yema de  
mango y coulis de frambuesas al Champán