

ANDALUCÍA

ÉTICA Y EXQUISITA

“Un recorrido por nuestra carta y nuestro paisaje, donde los productos y recetas más emblemáticas de Andalucía se reinterpretan con una mirada culinaria contemporánea y sostenible.”

<i>Anguila, galleta algas</i>	<i>Fina croqueta de jamón ibérico y leche fresca de oveja</i>	<i>3 Snack</i> <i>Steak novilla brava</i>
	<i>Fina ostra con ficocianinias y esencia de vinagre de 50 años</i>	
	<i>Láminas de cecina de toro bravo con Hibiki</i>	
	<i>Caviar de río frío pencas de acelga, vichysoise de hinojos</i>	
	<i>Berenjena china, salsa holandesa de palo cortado y caviar de Río Frio</i>	
<i>Carabinero de isla Cristina, graten de salsifis estofados y morcón ibérico de los Pedroches</i>		
	<i>Bacalao de Castro del Río en amarillo con espárragos blancos</i>	
	<i>Ravioli de rabo de toro con espuma de queso parmesano y de Zuheros</i>	
<i>Lomo de venado asado y reposado con salsa robert de tinta, koji de remolacha</i>		
	<i>Tabla de quesos artesanos</i>	
	<i>Sorbete de limón, vodka y caviar</i>	
	<i>Financiere de pistacho y aove, sopa de coco y helado de hierbabuena</i>	

BOTANICUM

ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS PLANTAS

“Nuestra propuesta vegetal en un menú degustación único, un viaje gastronómico que celebra la esencia del producto vegetal, el lenguaje silencioso de las plantas, el sabor y la belleza de su evolución”

		<i>3 Snack</i>
<i>Micro ensalada de algas, caldo de ficocianinias</i>	<i>algas</i>	
<i>Bizcocho de musgo con mojo rojo</i>	<i>briofitas</i>	
<i>Brotos frondes de helecho, caldito de cola de caballo y soros de chia</i>	<i>pteridofitas</i>	
<i>Setas a la cordobesa</i>	<i>reino fungi</i>	
<i>Nuez de ginkgo biloba confitada, mazamorra de piñones y pino limón</i>	<i>gimnoespermas</i>	
<i>Zita de escaña, pesto de hierbas halofilas : (monocotiledoneas)</i>	<i>angioespermas</i>	
<i>"Carne " vegetal :(dicotiledoneas)</i>	<i>angioespermas</i>	
<i>Queso azul de "leche vegetal"</i>	<i>fabaceae</i>	
<i>Sorbete de mandarina y azahar, polen y miel de caña</i>	<i>mieliferas</i>	
<i>Haba de cacao</i>	<i>magnoloofitas</i>	

MENÚ DEGUSTACIÓN: 150€/ pers*
QUIRALIDAD Y ARMONIA DE VINOS: 50€/ pers

**Debido a la complejidad, artesanía y el tiempo necesario para elaborarlo y disfrutarlo como se merece, rogamos sea servido para mesa completa, antes de las 14:30 h o las 21:30 h / o bajo reserva a cualquier hora en el horario de apertura.*