



MENU DE DEGUSTACIÓN 7 TIEMPOS 7 COURSE TASTING MENU

€71,000 pp

€104,000 pp con maridaje / with pairing

THAI STYLE SHRIMP CROQUET

Lime zested, fresh lemon grass, spring onions, cilantro, basil and creamy sweet chili dip with fish sauce.

CROQUETA DE CAMARONES THAI

Limón rallado, hierba Luisa, cebollín, cilantro, albahaca, salsa de chili cremoso dulce y salsa de pescado.

RICE PAPER ROLLS

Filled with shrimps and pork, lettuce, spring onions, fresh herbs, baby sprouts, lime juice and fish sauce, served with homemade sweet sauce.

ROLLO TRANSPARENTE

Relleno de camarones y cerdo, cebollín, hierbas frescas, brotes, lechuga, jugo de limón, salsa de pescado y salsa dulce de la casa.

CHICKEN SATAY

Marinated chicken breast with cane sugar and lemon grass on skewers, cucumber salad, homemade peanut sauce

SATAY DE POLLO

Pechuga de pollo marinado con tapa dulce en brocheta, ensalada de pepino y salsa de maní de la casa.

THAI GREEN CURRY

With chicken and vegetables.
(Spicy or not spicy)

CURRY VERDE TAILANDES

Con pollo y vegetales.

PAN SEARED BEEF LOIN WITH QUINOA

Homemade shrimp tofu, toasted sesame seeds, soy, palm sugar and garlic glaze, edamame.

LOMO FINO DE RES SELLADO CON QUÍNOA

Tofu crocante de la casa con camarón, ajonjolí tostada, glaseado de soya, tapa dulce y ajo, con edamame.

GRILLED OCTOPUS WITH SAMBAL

Dried shrimp based chili and spices, fresh cilantro, tomato and onion salad.

SAMBAL DE PULPO

Salsa base de Camarón seco, ají y especias, cilantro fresco, ensalada de tomate y cebolla.

SWEET EXPERIENCE DESSERT

Creamy chocolate and passion fruit, puffed barley, chocolate sable, lemon madeline, passion fruit salt, hibiscus meringue, isomalt.

DULCE EXPERIENCIA

Cremoso de chocolate y maracuyá, cebada inflada, sable de chocolate, madeline de limon, sal de maracuya, merengue de jamaica, isomalte.

DAY IN A BOMBAY

JW Black

Jengibre

Miel de cardomomo y salvia

Limón

PROSECCO

LA GUARIA

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

JARABE DE MANZANA

LIMÓN

GIN AND TONIC

Ginebra infusionada con naranja italiana

Agua tónica

MALBEC

IL MOLO

Tequila Cazadores

Cynar

Sambuca

Limón

EL YODO

Whisky

Amaretto

Licor de cafe