

DERMIS Esenciales Zaranda

PREFACIO

CURTIEMBRE

Encurtidos Japoneses / Cueros vegetales / Achaar de mango y raya /
esqueixada de bacalao / escabeche de mejillón / morro greviche

ACTO PRINCIPAL

OSTRA MAJORICA. Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

ÁNFORA. Pulpo de costa con espuma de "All i pebre"

EL HUEVO NEGRO. Puré de cebolla blanca y caviar de sepia

MORENA. Ligeramente ahumada con risotto de calabacín

VERDEROL. Migas de sobrasada y endivias con Teriyaky de sardinas

STEAK DE ÍBERICO. Especies morunas y berenjenas a la miel

EPÍLOGO DULCE

LA ALMENDRA MALLORQUINA. Sus cuatro estaciones

MARROQUINERIA. Cornes de gazelle

115€

Maridaje 85€

Todos los menús se servirán a mesa completa
La oferta podría variar según disponibilidad del mercado

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias, no dude
en solicitar información a nuestro personal.

EPIDERMIS Segunda piel

PREFACIO

CURTIEMBRE

Encurtidos Japoneses / Cueros vegetales / Achaar de mango y raya /
esqueixada de bacalao / escabeche de mejillón / morro greviche

CUEROS

Pollo "Cesar" / parmesano milhoja / ante de vacuno

PROLOGO EN COCINA

OSTRA MAJORICA. Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

METAMORFOSIS. Gamba roja, calabacín y flor

ACTO PRINCIPAL

TANERIA-MSMEN. Pan de pieles, dips morunos

ÁNFORA. Pulpo de costa con espuma de "All i pebre"

NAVAJA. Guiso de lentejas y manitas con espardeñas y rebozuelos

EL HUEVO NEGRO. Puré de cebolla blanca y caviar de sepia

RAON FRITO. Piel crujiente, sambal de sobrasada y pickles

CORDERO FEZ. Cueros y perfumes del Magreb

EPÍLOGO DULCE

YACIMIENTO. Pomada de melón, granada y cítricos

LA ALMENDRA MALLORQUINA. Sus cuatro estaciones

MARROQUINERIA. Cornes de gazelle

165€

Maridaje 145€

Todos los menús se servirán a mesa completa
La oferta podría variar según disponibilidad del mercado

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias, no dude
en solicitar información a nuestro personal.