

HIPODERMIS Esenciales Zaranda

TAPAS DE BIENVENIDA

CURTIEMBRE

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco/
pergaminos de patata brava

OMAKASE EN COCINA

BULLIT. Aspic, panzanella, bisque y buñuelo.

ACTO PRINCIPAL

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

MASA MADRE. Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli de hierbas

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

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

PAVÉ. Lengua de ternera confitada y glaseada con ensalada tibia de patata y puerro

EPÍLOGO DULCE

LA PIEL DE LA ENSAIMADA. Higos y almendras

MARROQUINERÍA. Cornes de gazelle y tangería dulce

130€ Maridaje de vinos 90€

DERMIS Segunda piel

TAPAS DE BIENVENIDA

CURTIEMBRE

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco /
pergaminos de patata brava / espinagada de anguila ahumada /
piel de San simón y albahaca / banderilla de sardina

OMAKASE EN COCINA

ANATOMÍA DEL BOGAVANTE, TOMATES Y ALBAHACA. Aspic, panzanella,
bisque y buñuelo.

BULLIT. Caldo, "pringá" y "ropa vieja"

ACTO PRINCIPAL

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

MASA MADRE. Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli
de hierbas

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

RAPE A LA CHERMOULAH. Pil pil de sus pieles y espinacas

MARMOL. Ensaladilla "Vitello Tonnato" de pieles de atún rojo y lengua de
ternera

PICHON ASADO. Endivia asada, cítricos y raz el hanout

EPÍLOGO DULCE

GRANADA. Cuajada de almáciga, rosáceas y piñones

LA PIEL DE LA ENSAIMADA. Higos y almendras

MARROQUINERÍA. Cornes de gazelle y tangería dulce

150€ Maridaje de vinos 110€

EPIDERMIS colágenos

TAPAS DE BIENVENIDA

CURTIEMBRE

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco /
pergaminos de patata brava / espinagada de anguila ahumada / piel
de San simón y albahaca / banderilla de sardina

CUERO. Chicharrón de papada, anchoa, sobrasada y miel

OMAKASE EN COCINA

ANATOMÍA DEL BOGAVANTE, TOMATES Y ALBAHACA. Aspic, panzanella,
bisque y buñuelo.

ERIZO, FOIE GRAS Y VICEVERSA. Cuajada y "bouchée"

BULLIT. Caldo, "pringá" y "ropa vieja"

ACTO PRINCIPAL

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

ESPARDEÑAS A LA BRASA. Grelos y velo de cacheira

MASA MADRE. Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli
de hierbas

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

MARMOL. Ensaladilla "Vitelo Tonnato" de pieles de atún rojo y lengua de
ternera

RAPE A LA CHERMOULAH. Pil pil de sus pieles y espinacas

CAPAS CUTÁNEAS. Lasaña de colmenillas, pularda y manitas. Velouté de
aguaturmas.

PICHON ASADO. Endivia asada, cítricos y raz el hanout

EPÍLOGO DULCE

GRANADA. Cuajada de almáciga, rosáceas y piñones

LA PIEL DE LA ENSAIMADA. Higos y almendras

MARROQUINERÍA. Cornes de gazelle y tanería dulce

170€ Maridaje de vinos 145€