****

***“La cocina es alquimia de amor ”***

***Guy De Maupassant***

**Abriendo boca…**

**Variación del pato Pekin 7.00 €**

**Coca de cangrejo, aguacate, mango y maracuyá 8.00 €**

**Dim sum de cigalas, emulsión de sus cabezas 12,00 €**

**Copa Sushi ”Spoon” 12.00 / 18.00 €**

**Tartar de atún con manzana, queso de cabra y garrofeta 14.00 €**

**Ceviche de caballa, aguacate, remolacha/pasión 11,00 €**

**Pulpo asado, ají panca y miso 12,00 €**

**Steak Tartar de buey, wakame y wasabi 15,00 €**

**Laksa Thai de gambas y coco 12,00 €**

**Seguimos…….**

**Tagin de cáncrejo, veloute curry, arroz jazmín blanco y negro 12,00 €**

**Tataki de buey, miso dulce y guindillas 15.00 €**

**Pato en el bosque 15.00 €**

**Tataki de atún rojo, celeri, manzana y garrofeta 18.00 €**

**Bacalao confitado, mermelada de endivias y naranja 14.00 €**

***La carne de buey proviene del “Valle del Esla”, León, Esp.***

**Para endulzar…**

**Chocolates Valrhona Bio 7.00 €**

**Dulce Xixona 6.50 €**

**Tarta de manzana 6.00 €**

**Precios con IVA incluido.**