

san  hô

## [menú esencia]

Kombucha de codium

Gelatina de shiitake, ikura, cilantro y ají limo fermentado

Yema curada, botarga, berro capuchino y caviar

Erizo y caviar

Gamba canaria con caldo de jengibre y vinagre de arroz

Toro & caviar

Chutoro & erizo

Akami & tuétano

Chipirón de potera a la robata con su caldo de cocción y garum

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Frijolada peruana con caldo de puchero, callos de bacalao  
y mochi líquido de ají panca

Galete de atún rojo con demi-glace de sus espinas,  
pak choi y puré de topinambur

Sorbete de lima, espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay

Petit fours

**PVP. 75 EUROS**

*\*El menú degustación está sujeto a cambios de algún plato según mercado*