



1 de marzo
VIAJE ONÍRICO

CREMA DE GAMBÓN AL CARBÓN

"LA HUERTA"

POLLO COQUELET, DUXELLE Y SUS SALSAS

CORDERO CON CURRY DE HIERBAS, MANZANITA ASADA Y EMULSIÓN DE YOGURT

CHUPITO DE PASIÓN

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON EMULSIÓN DE SU PILPIL y mermelada de pimienta

CÓCTEL DE MOJITO

BOSQUE ONÍRICO: crema de praliné, bizcocho de chocolate picante y frutos rojos

2 de marzo
COCINA FUSIÓN

Burrito "Tex-Mex"

Tartar de atún con higos frescos

Sopa wanton

Etouffe de gambas

Pollo Balti

Gelatina de vermouth

Lassi De mango con galletita de la fortuna

Sushi de arroz con leche helado de canela e intxaursalsa



6 de marzo
ESPECIAL CELÍACOS

CROQUETAS LÍQUIDAS DE QUESO

FOCACCIA MARGARITA

PASTA CARBONARA

COCA

BACALAO AL ORLY

TEXTURAS DEL QUESO

BIZCOCHO

7 de marzo
RECORRIDO POR LA HISTORIA

ANTES DEL FUEGO

CARPACCIO DE CAZA MAYOR

NEOLÍTICO: EL FUEGO LO CAMBIA TODO

HUERTO A LA BRASA

LAS GRANDES CIVILIZACIONES DE LA ANTIGÜEDAD

TOSTA DE CÍTRICOS CON DATIL, QUESO AGRIO, TOMATE DESHIDRATADO Y ANCHOA

EDAD MEDIA: GASTRONOMÍA DE CABALLEROS Y PLEBE

CONFIT DE PATO CON CEBOLLETA AL CARAMELO Y HUMMUS DE POTAJE CON PAN TÓXICO

RENACIMIENTO: AMERICA Y LA OPULENCIA DE EUROPA

HOJALDRE DE TOMATE CON PARMENTIER Y HELADO DE CORDERO

SIGLO XVIII: REVOLUCIÓN EN LA MESA

PAPILLOTE DEL SENA

INDUSTRIALIZACIÓN Y TRADICIÓN

NATILLAS DE IDIAZABAL, PALOMITAS DE FRUTOS ROJOS Y FLASH DE MIEL Y ALMENDRA TOSTADA

LOS ELEMENTOS: INICIO Y FUTURO

LOS ELEMENTOS: INICIO Y FUTURO