

RAÍCES

MENÚ EJECUTIVO

Croqueta de presa de cerdo Ibérico de bellota y pimiento asado
Croqueta de presa de cerdo Ibérico de bellota y emulsión de pimiento rojo asado

Bonito | Trampó | Naranja
Coca d'oli, trampó, bonito y naranja reducida

Calamar | Ajo negro | Hinojo
Calamar frito, all i oli de ajo negro ahumado e hinojo

Patata | Atún | Tomate
Patata estilo limeño rellena de atún, salsa de tomate y alcaparra y cremoso de aguacate

Corvina | Apio | Alga
Corvina salvaje asada, cremoso de apio y beurre blanc de algas y lechuga de mar

Chocolate | Avellana | Café
Chocolate en texturas, biscuit de avellana y café, praliné de avellana y merengue seco de café

38€ (café y agua incluido)

RAÍCES

EXECUTIVE MENU

Croquette of Iberian Pork Shoulder
Iberian Pork Shoulder and Roasted Pepper

Bonito | Trampó | Orange
Coca d'oli, trampó, bonito, and reduced orange

Squid | Black Garlic | Fennel
Squid calamari, smoked black garlic aioli, and fennel

Potato | Tuna | Tomato
Lima style potato stuffed with tuna, tomato sauce, capers,
and avocado cream

Sea Bass | Celery | Seaweed
Roasted wild sea bass, creamy celery, and seaweed beurre blanc with sea
lettuce

Chocolate | Hazelnut | Coffee
Chocolate in textures, hazelnut and coffee biscuit, hazelnut praline, and dry
coffee meringue

38€ (coffee and water included)