

## HUMANIDAD

### ¿DE DÓNDE VENIMOS?

Kombucha de hierbas de la zona

Merluza al Valles, colágeno y pimientos a la brasa

•

### ÁFRICA 4 mill / 1,6 mill

Mezcal sour de vegetales, raíces y clorofilas

Panna Cotta de almendras, flores, bayas e hinojo

Tartaleta de tuétano, parfait de hígado de ave, raíces y crucíferas

Truchón de los pirineos, cremoso de sus huevas, escabeche de zanahoria y calabaza

•

### ATAPUERCA 1,6 mill / 50 mil

Tartaleta de champiñón en texturas

Carne con maduración extrema

Caldo de tendones con hierbas del entorno

Pichón rustido, raíces y su royal

•

### ALTAMIRA 50 mil / 10 mil

Tembloroso de cangrejos de río

Bogavante del Cantábrico

## NEOLÍTICO

10 mil / 753 A.C.

Gordita de nata y mantequilla de vaca,

Lechal, colágenos, hierbas y berenjena

•

### ROMA 753 A.C. / 476 D.C.

Ostra al natural, holandesa de olivas, escabeche frío y su garum

Ventresca de atún madurada

Casquería marina

Salmonete del Cantábrico, gnocchi de naranja y jugo de asado

•

### MESTIZAJE 1492 D.C. / actualidad

Cocktail de lichi, coco, yuzu y lima kéfir

Ron, oabika, cacao y chocolate

Profiterol, plátano y caramelo salado

Lakum, azahar, frambuesas y rosas

Cremoso de queso de Burgos, higos y nueces

Pastisset de calabaza y naranja

•••

## ARMONÍA

Menú Humanidad 149 € (iva incluido)

\*Consulta nuestra bodega asesorada por nuestros profesionales

Maridaje arcilla 89€ (iva incluido)