

COCKTAIL

Sima del elefante

Preparamos nuestra parte más sensorial con SNACKS Y PICKELS para después disfrutar de la evolución humana en seis etapas:

Crujiente de arroz, 5 especias, lima y romesco de pasta satay
Crujiente de maíz ahumado con paté de caza

África: Consumo de hojas, hierbas, raíces, vegetales y peces de río

Sopa verde de vegetales, tomatillo verde, jalapeños y crudité de verduras (F)
Ajoblanco de almendras, tomate pasificado y aceite de hierbas frescas (F)

Atapuerca: Maduraciones, ahumados, secados, grasas animales

Lomo bajo, grasa madurada, alcaparras fritas, anisados en coca escaldada (F)*
Buñuelo frito, pate de caza, yema curada y emulsión herbácea (C)

Altamira: Fauna marina, vegetales marinos y entorno marino

Blini de cremoso de cabracho, salsa Gribiche y huevas (F)
Lima, causa limeña, boniato, lubina marinada (F)*
Mejillón escabechado, polvo de aceitunas y migas ibéricas (F)

Neolítico: Domesticación de plantas y animales, ganadería y agricultura

Brioche de pastrami, rúcula, queso brie y emulsión de mostaza dulce (C)*
Pepino encurtido, yogurt especiado y salmón marinado (F)
Deconstrucción de la croqueta de Cobo (C)
Cazuela de legumbres o guisos de la temporada (C)

Roma: Proceso de salazones y garúms, amplia red comercial

Canelón de pularda asada, trompetas y bechamel de hongos (C)
Taco frito, carne especiada a modo de gachas y lácteos (C)*
Mollete de meloso de ternera especiado, emulsión de kimchi, gárum y encurtidos japo (C)*

Mestizaje: Grandes rutas la seda y las indias (especias, cacao, melazas)

Cremoso de manzana de las Caderechas, strudell y chantilly a la vainilla (D)
Cremoso láctico de quesos de Burgos y strudell de frutos rojos (D)

Opción de sustituir un frío y caliente (*) por:

Flores de jamón ibérico de Guijuelo con picos de masa madre
Selección de quesos nacionales, mermeladas de temporada y pan cristal

* Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, y así asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento.

* Este menú se servirá a mesa completa sin modificaciones salvo en casos de alergias o intolerancias alimentarias

* Nuestra filosofía, se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.

Plaza de la Libertad,9 - 09004 – Burgos. 947 027 581. reservas@coboestratos.com