

2024 MENU

CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA
ADAPTACIÓN DEL EMBUTIDO A NUESTRA COCINA
焦糖臘腸捲(台灣產豬肉)
巴斯克臘腸慕斯, 紅椒

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS
PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS
MOLINO 後院
黃瓜, 蠔味香草奶醬

AJOBLANCO
COCO Y MANZANA
花舞
蘋果, 椰奶, 杏仁冷湯

BUEY DE MAR
SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA
斜陽
蟹肉, 奶油杏仁醬

ROYAL DE SALAZONES AHUMADOS
VERDURAS Y LICUADO VEGETAL
綠野
煙燻鯉魚, 在地青蔬, 皇家蛋

CORAL DE VIEIRA EN SALMUERA
CARPACCIO DE VIEIRA Y EXTRACTO DE LAS NUECES AHUMADAS
煙燻核桃海扇貝
干貝薄片, 扇貝唇

PESCADO GLASEADO Y AHUMADO
SOBRE CREMA DE JAMON
燎原
鮮魚, 鮮奶油火腿醬, 魚鬆

GAMBA ROJA
BEURRE BLANC AHUMADA Y CAVIAR
胭脂蝦
魚子醬, 奶油白醬

PIEL DE PESCADO
Y EXTRACTO DE PIMIENTO ASADO
岩浪
魚皮, 紅椒

BOGAVANTE
CURRY VERDE DE PIPARRAS Y AMERICANA DE MANOS
龍蝦
綠咖哩, 美式醬

PESCADO COCINADO
SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE
海韻
鮮魚, 海苔

CHULETA
AND ROASTED GARLIC TOFFEE
黑珍珠
六堆黑豬, 太妃糖醬

AGUA DE FRUTA
Y HELADO DE JEREZ
青塘
鮮果, 雪莉酒冰淇淋

NTD \$5,380/ 每人 per person

Set Menu includes coffee or tea. Price is listed in NTD and subject to 10% service charge.
套餐附咖啡或茶, 價格以新台幣計算, 另加 10% 服務費。