

CHEF 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

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

AJOBLANCO

COCO Y MANZANA

花舞

蘋果 椰奶 杏仁冷湯

SALTEADO DE ESPÁRRAGO

JENGIBRE, LIMA, HINOJO Y MANTEQUILLA TOSTADA

春芽

白蘆筍 薑 萊姆

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

GAMBA LOCAL

JUGÓ ACIDULADO DE REMOLACHA

佛朗明哥

胭脂蝦 甜菜根

PIEL DE PESCADO

Y EXTRACTO DE PIMIENTO ASADO

岩浪

魚皮 紅椒

PESCADO COCINADO

SOBRE UN GUISO DE ALGA NORI Y MENIERE

海韻

鮮魚 海苔

CHULETA

Y TOFFE DE AJO ASADO

黑珍珠

六堆黑豬 太妃糖醬

PASTILLA DE JABON

Y AROMAS DE DROGUERÍA

SOAP BAR

薰衣草 玫瑰 香茅

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。

 MOLINO DE URDÁNIZ