

CHEF MENU

CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA
ADAPTACIÓN DEL EMBUTIDO A NUESTRA COCINA
PAPRIKA CANDY WITH MOUSSE OF TXISTORRA
ADAPTATION OF THE SAUSAGE FROM OUR BASQUE CUISINE

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS
PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS
PICKLED CUCUMBER WITH DRESSING OF HERBS
MARINATED CUCUMBER, OYSTER AND HERBS CREAM WITH DAIRY PEBBLES

BUEY DE MAR
SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA
CRAB
DASHI, ALMOND CREAM

ROYAL DE SALAZONES AHUMADOS
VERDURAS Y LICUADO VEGETAL
ROYAL EGG WITH SMOKED ANCHOVY
LOCAL GREENS AND VEGETABLE SAUCE

AJOBLANCO
COCO Y MANZANA
AJO BLANCO
APPLE, COCONUT MILK, ALMOND

SALTEADO DE ESPÁRRAGO
JENGIBRE, LIMA, HINOJO Y MANTEQUILLA TOSTADA
WHITE ASPARAGUS
GINGER, LIME

CORAL DE VIEIRA EN SALMUERA
CARPACCIO DE VIEIRA Y EXTRACTO DE LAS NUECES AHUMADAS
SCALLOP
CARPACCIO AND SMOKED WALNUTS

GAMBA LOCAL
JUGÓ ACIDULADO DE REMOLACHA
RED SHRIMP
BEETROOT, PICKLED ONION

PIEL DE PESCADO
Y EXTRACTO DE PIMIENTO ASADO
FISH SKIN
FISH, RED PEPPER

BOGAVANTE
CURRY VERDE DE PIPARRAS Y AMERICANA DE MANOS
LOBSTER
GREEN PEPPER CURRY, "AMERICANA" SAUCE

PESCADO COCINADO
SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE
SEASONAL FISH
SEAWEED, MEUNIÈRE

CHULETA
Y TOFFE DE AJO ASADO
PORK CHOP
AND ROASTED GARLIC TOFFEE

ASTILLA DE JABON
Y AROMAS DE DROGUERÍA
SOAP BAR
LAVENDER, ROSE, LEMONGRASS

NTD \$5,380/ per person

Set Menu includes coffee or tea. Price is listed in NTD and subject to 10% service charge.