

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

SALMOREJO NITRO
SOPA DE TOMATE CREMOSA Y HELADA, CON CREMA DE REMOLACHA
TOMATO
RED PEPPER, BEET CREAM

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

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

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

POLLO DEL CAMPO
Y CACAO DE PINGTUNG
CHICKEN BREAST
GREEN PEPPER CURRY, "AMERICANA" SAUCE

PLÁTANO Y MANZANA
SOBRE TOFFE DE CÍTRICOS
APPLE
BANANA, LIME TOFE

NTD \$5,380/ per person

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