

## 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

ALMENDRA  
COCO Y MANZANA  
**AJO BLANCO**  
APPLE, COCONUT MILK, ALMOND

CARPACCIO DE VIEIRA  
ERIZO Y EXTRACTO DE LAS NUECES AHUMADAS  
**SCALLOP**  
CARPACCIO AND SEA URCHIN

GAMBA LOCAL  
JUGO 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 GUISO DE ALGA NORI  
**SEASONAL FISH**  
NORI, OYSTER SAUCE, TARO

BOGAVANTE  
BEURRE BLANC AHUMADA Y CAVIAR  
**LOBSTER**  
CAVIAR, BEURRE BLANC

POLLO DEL CAMPO  
Y CACAO DE PINGTUNG  
**CHICKEN BREAST**  
COCOA, DEMI-GLACE

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.*