

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 \$5,680/ per person

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