

CARAMELO DE PIMENTÓN RELLENO DE MOUSSE DE TXISTORRA

ADAPTACION DEL EMBUTIDO A NUESTRA COCINA

焦糖臘腸捲(台灣產豬肉)

巴斯克臘腸慕斯 紅椒

PAPRIKA CARAMEL FILLED WITH A MOUSSE OF TXISTORRA

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS

PEPINO OSMOTIZADO, CREMA DE OSTRAS, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS

後院

黃瓜 蠔味香草奶醬

PICKLED CUCUMBER, OYSTER CREAM, HERBS AND DAIRY NOTES

BUEY DE MAR

SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA

斜陽

蟹肉 奶油杏仁醬

SNOW CRAB, ALMOND CREAM AND DASHI FOAM

ALMENDRA

COCO Y MANZANA ENCURTIDA

花舞

蘋果 椰奶 杏仁冷湯

PICKLED APPLE, COCONUT AND ALMOND SOUP

CODORNIZ ASADA

CHIMICHURRI DE ALGAS Y MIEL DE MOSTAZA

巍嶺

鸚鵡 米麴 海藻

QUAIL, KOJI, CHIMICHURRI

JUREL

COGOLLO Y ESCABECHE

浮嶼

鮮魚 萵苣 西谷米

SEASONAL FISH, LETTUCE, SAGO

VIEIRA

Y BEURRE BLANC DE KOJI

山澤

干貝 奶油白醬 米麴

SCALLOP, BEURRE BLANC AND KOJI

ROYAL DE REMOLACHA

CORAL DE VIEIRA Y GAZPACHUELO DE NUECES

赤汐

干貝唇 甜菜根 煙燻核桃泡泡

SCALLOP CORAL, BEETROOT, WALNUT

CARPACCIO DE CERDO

NAVAJA Y ADEREZO DE JENGIBRE

豚隱

豬腳 文蛤

PORK HAND CARPACCIO WITH GINGER AND PEANUT DRESSING

PESCADO COCINADO

SOBRE UN GUIISO DE ALGA NORI Y MENIERE

海韻

鮮魚 海苔

SEASONAL FISH, NORI AND MEUNIÈRE SAUCE

WAGYU

HONGOS Y REMOLACHA

赤嶺

和牛 松露 甜菜根

WAGYU, TRUFFLE AND BEETROOT

HELADO

DE MISO DE AJO NEGRO

葉影

海苔 黑蒜 白味噌

SEAWEED, GARLIC, MISO

NTD \$5,980/ 每人 PER PERSON

DINNER SET MENU INCLUDES COFFEE OR TEA.

PRICE IS LISTED IN NTD AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

晚間套餐附咖啡或茶·價格以新台幣計算·另加 10%服務費。



MOLINO DE URDÁNIZ