Esencia y Origen

Cocina de producto · Respeto · Temporalidad

Elaboraciones por Encargo

Arroz al horno de calamar
Arroz seco cocinado lentamente en horno, con calamar tierno y fondo marino profundo. Se acompaña de una delicada mayonesa de ajo negro que aporta matices elegantes y persistentes.
20€ / pax

Arroz al horno de boletus y secreto ibérico
Arroz al horno de carácter intenso, donde el boletus aporta profundidad y el secreto ibérico jugosidad, logrando un equilibrio aromático y envolvente.
23€ / pax

Arroz meloso de pulpo
Textura melosa y sabor marino en un arroz trabajado con mimo, donde el pulpo se presenta tierno y lleno de matices, sobre un fondo rico y persistente.
26€ / pax

Rodaballo salvaje al horno
Rodaballo salvaje seleccionado, asado al horno para respetar su textura y sabor natural. Acompañado de patatas panaderas y refrito tradicional que realza su esencia.
P.S.M.

Encargos con un mínimo de 24 horas de antelación