

FUEGO LIBRE

Vanguardia · Técnica · Sabor

Una experiencia creativa de
cocina contemporánea.



MENÚ FUEGO LIBRE

VEGETAL, LIBRE Y SIN LÍMITES

FUEGO LIBRE es una experiencia de cocina contemporánea de autor, inspirada en el espíritu de los grandes gastrobares. Una propuesta plant-based creativa y desenfadada, donde la técnica, el producto y la sorpresa se encuentran en pequeños bocados llenos de sabor, texturas y contrastes.

139

Una propuesta plant-based de autor, fresca y sorprendente, donde el producto vegetal se transforma en bocados creativos, llenos de sabor, técnica y personalidad.

MÍNIMO 4 PERSONAS

ENTRANTES · A ELEGIR 3

- -Maíz a la brasa en su crema dulce, lima y chile ahumado
- -Sopa de fría estilo thai de coco, verduras, tofu y fideo de guisante
- -Carpaccio de champis, trufa y parmesano
- -Fainá de cebolla y aceitunas
- -Ensalada griega
- Croqueta trufada de boletus

SEGUNDOS · A ELEGIR 1

- -Steak de tofu prensado con pure de apionabo asado y yuca frita con mojo
- -Merluza vegetal con pisto y papas arrugadas con mojo
- -Costillas de seitán asadas a la barbacoa con papas molineras , maíz a la plancha y coleslow

POSTRE · A ELEGIR 1

- Cacao en 5 texturas
- Postre de coco en 4 texturas
- Manzana asada con toffe salado, nueces y helado de pistacho

Fuego para transformar, creatividad para sorprender. Una cocina sin límites donde el producto vegetal se convierte en sabor, textura y emoción

169€ por persona · mínimo 4 personas · bebidas no incluidas
Menú 100% vegetal · Consultar alergias e intolerancia