

ÁUREA

Esencia · Técnica · Vegetal

Una experiencia de alta cocina plant based.



MENÚ ÁUREA

ALTA COCINA VEGETAL

Una experiencia gastronómica de alta cocina vegetal, donde la creatividad, la técnica y el producto se encuentran en cada plato. Una propuesta sofisticada y contemporánea que transforma ingredientes vegetales en una experiencia sensorial única.

169 €

Una experiencia sensorial sobria y vanguardista, estructurada para redefinir el lujo gastronómico desde su expresión más esencial.
MÍNIMO 4 PERSONAS

ENTRANTES · A ELEGIR 4

- Foie grass vegetal con manzanas asadas
- Crema de guisante fermentado, menta, wasabi y aceite de limón
- Alcachofa asada con salsa de romesco
- Ceviche de tofu, cebolla roja, boniato y champis
- Croqueta trufada de boletus
- Coliflor asada entera, crema de tahine negro, limones preservados, aceite de hierbas ydukkah

SEGUNDOS · A ELEGIR 1

- Risotto de setas, esparrago verde con temphe grille y alcaparras crujientes
- Rulo de proteína vegetal al estilo Wellington con papa panadera y salsa demi glace al oporto
- Seitán al estilo Iberico de setas y seitan con parmentier de patata y pisto
- Lubina vegetal a la brasa con beurre blanc de limón con esparrago verde y yuca frita

POSTRE · A ELEGIR 1

- Cacao en 5 texturas
- Postre de coco en 4 texturas
- Manzana asada con toffe salado, nueces y helado de pistacho
- Lemon Pie de crema de yuzu y maracuyá
- El jardín de la fresa(fresas maceradas, pasta filo crujiente, pistacho y albahaca)

ÁUREA Cocina de autor Plant Based.

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