

Entrantes

Texturas de Setas

Plato insignia de la casa que representa los sabores del bosque
Crema de 10 setas diferentes, setas salteadas, polvo de setas y crujiente de setas
junto a un gel de vinagre de frutos rojos y helado de trufa.

Sopaipilla

Oblea de calabaza con pebre Mapuche (Cebolla, cilantro, tomate y Merken)

Zamburiñas

Zamburiñas a la brasa acompañadas de grasa de chuletón madurado con caviar de limón.

Ceviche

Plato típico peruano.
Corvina macerada en Leche de Tigre. Salsa compuesta por más de treinta ingredientes.

Sardina

Sardina ahumada con salsa de vaca rubia gallega, dukkah, mahonesa de hierbas y pebre

Vieira a la brasa

Vieira a la brasa acompañada de kefir, hoja de ostra, crujiente de vieira con tinta de calamar y caviar de mujjol.

Ensalada Caesar version Kökosnøt

Kale, salsa "Caesar Cardini", farinata de garbanzos con parmesano, chía y semillas de lino. Anchoas del Cantábrico y láminas de parmesano. y Acompañado de cogollo de Tudela a la brasa.

Principales

Verduras ancestrales

Mini verduras fermentadas y encurtidas en casa, servidas junto a un pesto de broccoli

Purple Rain

Tartar de remolacha, polvo de nuez, menta, espuma de queso de cabra, sorbete de citrico y aire de remolacha.

Huevo Kōkosnøt

Crema de coliflor, huevo a baja temperatura acompañado de bimi a la brasa, yema curada y zabaione trufado.

Chuletón de vaca rubia gallega

Chuletón de vaca rubia gallega madurado por 60 días (Precio de 100 por kilo) Acompañado de patatas fritas y kimchi.

Mentira Cochina

Pulpo a la brasa, con papada de cerdo cocida a baja temperatura durante 72 horas y crujiente de la misma papada y salsa de pimiento.

Entrecote de Angus

Entrecot de Angus a la brasa acompañado de patatas fritas, huevo a baja temperatura y aceite trufado.

Raya a la Meunière

Raya a la Meunière, topinambour, enoki encurtido y praline de avellanas.

Salmón ahumado

Salmón curado en remolacha, pimienta negra, comino y Vodka. Ahumado en madera de pino. Sour cream, alcaparrones, pepino y cebolla encurtida.

Postres

Flan ahumado

Flan de maracuyá ahumado con helado de tomillo

Pensamientos de Budha

Deconstrucción de lemon pie. Merengue italiano, crema de limón, piel de limón caramelizada, helado de limón y crumble.

Babá con ron

Babá con ron, helado de calabaza, crema de vainilla y espuma de vainilla

Koko yooka

Enyucado (bizcocho de coco, yuca y queso feta) Helado de Yuca y Leche de Coco, Coco Fresco, Coco Caramelizado y Crema Inglesa. Crujiente de caramelo.

Volcan de Avellanas

Volcan de avellanas con helado de vainilla

Selección de vinos dulces

Selección personalizada del sommelier de 3 vinos dulces.

Menu Degustación

Menu Degustacion

2 Aperitivos

2 Entrantes

1 principal

1 pescado

1 carne

Digestivo

Pre Postre

Postre

No incluye bebida