

Menú degustación

(9 pases)

Croqueta del chef

Tartar de atún balfego con papada ibérica ,
pistachos tostados , leche de tigre de mango y
nieve de pepino.

Steak tartar de solomillo de vaca.

Carpaccio de gambon con helado de yuzu,
emulsión de pimentón, chips de ajo y aceite de
sus cabezas.

Micuit de foie casero con crumble de cacao, gel
de Pedro Ximenez y castañas asadas en almibar

Taco de costilla de Angus de la casa vacum,
cacahuets con miel y mayonesa japonesa
gochujang

Bacalao a baja temperatura, pilpil de setas y
piparras en tempura

Carrillera de cerdo ibérico sobre parmentier de
coliflor tostada y parmesano.

Cítricos en texturas.

49,50€

*Mareva
Blue*

Menú signature

(6 pases)

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Carpaccio de gambon con helado de yuzu, emulsion de pimentón, chips de ajo y aceite de sus cabezas.

Taco de lechazo a baja temperatura, cebolla encurtida, mayonesa de higos y polvo de torreznos.

Tataki de salmon marinado en café y cacao , culis de mango, frutos rojos y mayonesa japonesa de piparra y alga wakame

Carrillera de cerdo ibérico sobre parmentier de coliflor tostada y parmesano.

Tarta de queso y chocolate blanco, con base de croissant

38,50€

*Mareva
Blue* ✨