

Menú Degustación

Mesas completas. Hora límite 14h00 / 21h00

Panipuri de txangurro

con aguacate, zumo de lima y crema agria

Carpaccio de txuleta

Perlas de yuzu y falso caviar de mostaza (2,14)

Crema de almendras con gamba roja

Emulsión de albahaca y aceite de trufa (8,10,14)

Pulpo a la llama

Aceite ahumado, espuma de patata y alioli de ajo asado (3,4,5,14)

Taco de atún rojo

Cobertura de pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi (3,4,8,9,11,14)

Carrillera de Angus

Parmentier trufado, escalope de foie y jugo de carrillera (4,11,14)

Ying-Yang

Semiesfera de chocolate blanco y cítricos - semiesfera de chocolate y avellana (1,4,8,14)

69,00 €

Menú Degustación Vegetariano

Mesas completas. Hora límite 14h00 / 21h00

Cilindro de cebolla crujiente

Relleno de ajo asado

Brocoli asado

Sobre crema de verduras de
temporada

Alcachofa a baja temperatura

Con alioli de azafrán

Crema de calabaza, manzana salteada

Gelatinade mosto

Jardín de verduritas

Quinoa frita y ajo asado de anacardos

Huevo a baja temperatura

Parmentier trufado y hongos

Tarta de manzana

Frutos rojos con leche merengada

64,00 €

Menu dégustation

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Panipuri au txangurro (crabe)

avec avocat, jus de citron vert et crème aigre

Carpaccio de txuleta

Perles de yuzu et faux caviar à la moutarde (2,14)

Crème d'amandes aux crevettes rouges

Émulsion de basilic et huile de truffe (8,10,14)

Poulpe à la flambé

Huile fumée, mousse de pomme de terre et aïoli à l'ail rôti (3,4,5,14)

Taco au thon rouge

Couverture à la pistache, sofrito au safran et émulsion de kimchi
(3,4,8,9,11,14)

Joue d'Angus

Parmentier truffé, escalope de foie gras et jus de joues de veau (4,11,14)

Ying-Yang

Demi-sphère au chocolat blanc et agrumes - demi-sphère au chocolat et noisette (1,4,8,14)

69,00 €

Menu dégustation Végétarien

Tables complètes. Heure limite 14h00 / 21h00

Cylindre d'oignon croustillant

fourré à l'ail rôti

Brocoli rôti

sur crème de légumes de
saison

Artichaut cuit à basse température

avec aioli au safran

Crème de potiron

pommes sautées et gelée de moût

Jardin de légumes verts

quinoa frit et ail rôti aux noix de cajou

Œuf à basse température

parmentier truffé et champignons truffé, escalope de foie gras et jus
de joues de veau (4,11,14)

Tarte aux pommes villa antilla

Fruits rouges à la crème meringuée

64,00 €

Tasting Menu

Complete tables. Deadline 2pm / 9pm

Crab panipuri

with avocado, lime juice and sour cream

Txuleta carpaccio

Yuzu pearls and mustard caviar (2,14)

Almond cream with red prawns

Basil and truffle oil emulsion (8,10,14)

Octopus on the flame

Smoked oil, potato foam and roasted garlic aioli (3,4,5,14)

Bluefin tuna taco

Pistachio coating, sautéed saffron and kimchi emulsion (3,4,8,9,11,14)

Angus cheek

Truffled parmentier, foie gras escalope and cheek juice (4,11,14)

Ying-Yang

White chocolate and citrus hemisphere - chocolate and hazelnut hemisphere (1,4,8,14)

69,00 €

Vegetarian tasting menu

Full tables. Cutoff time: 2pm / 9pm

Crispy onion roll

Stuffed with roasted garlic

Roasted broccoli

on seasonal vegetable cream sauce
season

Artichoke cooked at low temperature

with saffron aioli

Pumpkin cream

sautéed apples and grape jelly

Vegetable garden

fried quinoa and roasted garlic with cashews

Low-temperature egg

Truffled parmentier and truffled mushrooms, foie gras escalope and
veal cheek jus (4,11,14)

Villa Antilla apple tart

Red berries with meringue cream

64,00 €