Siente

MENÚ GASTRONÓMICO

Menú Degustación

105.00 €

"El objetivo de mi cocina consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de mí, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables" o.c

Maridaje

37.00 €

"Una propuesta de armonizaje ideada para hacerles disfrutar. Naturales, ecológicos, biodinamicos... Pero con una cosa en común: Una historia detrás de cada botella" e.g

10% IVA incluido.

Precio por persona. Se requiere la contratación del menú en mesa completa.

MENT colabora activamente con La Fundación Vega

MENT actively collaborates with the Vega Foundation

Siente

MENÚ

Sandwich Yola

Chicharrón de anchoa 00

Niguiri de gamba fresca y tamarindo

Cochinillo suflado con centolla

Nuestro farinato

Ostra fine de Claire y longueirón en jugo de azulón

Brioche de maíz, papada ibérica de bellota y huevas de Tabika

Taco de presa ibérica, berza y chicharrón inesperado

Lubina en guiso castellano, tapioca ahumada

y chicharrón de su piel

Ramallo en tempura

Huevos con caviar homenaje Don Gregorio

Corzo asado, trompetas, berenjena quemada y Trevisa

Quesadilla etérea de huitlacoche

Albóndiga de foie y chipotle

Tostada de tuétano y boletus pinícola

Lagarto Amarelo de plátano verde y mango

Tótem azteca

Mochi de maíz

Explosión de maracuyá

Pailleté de cajeta

Huevito de yema Sagrario

Menú -*Siente*- sin armonizar 105€. Menú -*Siente*- armonizado 142 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Siente

TASTING MENU

Tasting Menu	105.00 €

"My goal is to offer with humility and sincerity the best of myself, through an experience that brings smiles and unforgettable memories" o.c

Pairing	37.00 €

"A proposal designed to make you enjoy. Natural, ecological, biodynamic ... But with one thing in common: A story behind each bottle" e.g

10% VAT Included.

Price per person. It is required to book the entire table in order to enjoy the tasting menu experience.

MENT colabora activamente con La Fundación Vega

MENT actively collaborates with the Vega Foundation

Siente

MENU

Yola Sandwich

Anchovy chicharrón 00

Fresh shrimp and tamarind niguiri

Suckling pig with spider crab

Our farinato

Fine de Claire Oyster and longueiron in duck juice

Corn brioche and acorn-fed Iberian jowls

Iberian prey Taco, cabbage and unexpected pork rinds

Sea bass in Castilian stew, smoked tapioca

and pork rinds from the skin

Ramallo in tempura

Eggs with caviar tribute Don Gregorio

Roasted roe deer, trumpets, burnt aubergine and Tresviso

Huitlacoche ethereal quesadilla

Foie and chipotle meatball

Marrow and summer truffle

Amarelo lizard

Aztec Totem

Corn mochi

Passion fruit blast

Pailleté of cajeta

Egg yolk Sagrario

Menu -*Siente*- not harmonized 105 € Menu -*Siente*- harmonized 142 €

The menu will be served to the full table