

Siente

M E N Ú



Guía 2022

Sandwich Yola

Chicharrón de anchoa 00

Niguiri de gamba fresca y tamarindo

Ceviche de pulpo y capuchina

Nuestro farinato

Kinilaw caliente, tocino ibérico y buey de mar

Brioche de maíz, papada ibérica de bellota y huevos de Tobiko

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 Tresviso

Quesadilla etérea de huitlacoche

Albóndiga de foie y chipotle

Tostada de tuétano y boletus pinícola

Lagarto amarelo

Tótem azteca

Explosión de maracuyá

Pailleté de cajeta

Huevito de yema de Sagrario

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

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Siente

M E N U



Guía 2022

Yola Sandwich

Anchovy chicharrón 00

Fresh shrimp and tamarind niguri

Octopus with "capuchina"

Our farinato

Kinilaw, iberian bacon and edible crab

Corn brioche and acorn-fed Iberian jowls

Iberian prey Taco, cabbage and unexpected crackling

Sea bass in Castilian stew, smoked tapioca

and sea bass skin crackling

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

Passion fruit explosion

Pailleté of cajeta

Sagrario´s egg yolk

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

The menu will be served to the full table