



Día de Muertos

MÉXICO



ment
By Óscar Calleja



Masterclass (pan de muertos) + Comida 13:30h/Cena 20:30h

Codorniz marinada con chipotle y flores de tagete en taco marino

Ceviche Acapulco de pulpo y vieira

Albóndiga de maíz negro y foie



Tacos de centollo, berza y arroz salvaje

Pato en guiso de maíz y coco

Salmonete en crema de patata, cilantro y escamas de rabanito

Lagarto ibérico a la brasa con achiote y polvo de maíz azul



Mochis de arroz con leche

Una estrella Michelin en postre

Crunchy de chocolate y membrillo

Falsa bellota de café y caramelo

Trufa de chocolate blanco y frambuesa

Agua Mineral y Café

125€ / persona