

# SEROTONINA

## ÁTOMOS

- Piedra de Foie
- Fósil de Gamba
- Causa de Cangrejo Real
- Tartar de Atún, Ostra Vegetal
- Croqueta de Kimchee
- Manita de Cerdo, Croissant

## PRECIPITADO

- Cebolla, Coliflor, Ajoarriero Indio

## CONCENTRACIÓN-DILUCIÓN

- Enoki, Carbonara Thai, Yema de Oca

## GRAVEDAD ESPECÍFICA

- Judión, Codorniz
- Codorniz, Trufa

## ÓSMOSIS

- Arroz, Algas, Bacalao
- Bacalao, Pollo al Ajillo

## ISOMERÍA

- Solomillo, Tuétano
- Chuleta, Patatas, Pimientos

## DISACÁRIDOS

- Vainilla, Coco, Frutos Rojos, Violeta
- Castaña, Algarroba, Trompeta

Precio: 48€

- Extra Pan y Aceite: 2,5€/Persona
- Maridaje: 25€/Persona
- Tabla de Quesos: 10€/Persona

Los menús se servirán a mesa completa.

Algún pase pudiera verse modificado debido a la no disponibilidad de materia prima en el mercado o temporalidad de las mismas