

A M

B I

V I

U M

CELLARIUM
RAÍCES Y FUTURO



ALMA CARRAOVEJAS

Curación

CECINA DE WAYGU JOVEN Y AÑEJA
GALLETAS DE TOMATE EN TEXTURAS

Maduración

CRUJIENTE DE TRUCHA
LONGANIZA DE TRUCHA

Sal

TARTELETA DE ANCHOA Y PIQUILLO
COCTEL DE JAMÓN Y SABAYÓN DE HUEVO

Escabeche

OSTRA EN ESCABECHE, VELO DE CODIUM
Y CAVIAR OSETRA AHUMADO

Pimentón

SOPAS DE AJO CON JIJAS Y HUEVO CASTREÑO

Diatomeas

CIGALA MADURADA, TUPINAMBO
Y ZANAHORIA AHUMADA

Kombu

VENTRESCA Y TOMATE CHERRY PASIFICADO
LUBINA, TOMATE Y PIÑÓN

Marinado

LECHAZO MADURADO EN LACRE, REMOLACHA
Y HORTALIZAS DE INVIERNO

Grasa

LENTEJAS ESTOFADAS CON MOLLEJA

Hielo

SORBETE DE LIMÓN FERMENTADO,
ALBAHACA Y CAVIAR CÍTRICO

Azúcar

CARAMELO, TAMARINDO Y HABÁ TONKA

Espicias

GOMINOLA DE JENJIBRE · CREMOSO DE JENJIBRE
CREMOSO DE VAINILLA · MELOCOTÓN Y CLAVO
ROSCA DE CANELA · CACAO Y CARDAMOMO
CEREZA Y PIMIENTA ROSA

Selección de cafés e infusiones

Panes

COSCOJA · FOUGASSE · MASA MADRE

*Los menús pueden sufrir cambios principalmente en platos elaborados con producto de temporada.