



VERTIGO



IKIGAI 35 | 50 con maridaje

Nasu dengaku con confit de cerdo Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanés

Kakiage de camarones, verduritas y "chanquetillos", langostino, dashi de bonito ahumado, tobiko, gel de jalapeños y limón encurtido

Risotto de puntalette trufado y cremado con Torta del Casar, panceta curada y espárragos salteados con mantequilla de miso

Pulpo tikka masala, trigo tierno frito con maíz y mantequilla de oveja, parmesano y berenjenas y piparras encurtidas

Carrillera de puerco Thai, arroz frito con salvaje y espárragos en mantequilla seca, cacahuetes fritos y hierbas

Pannacotta de chocolate blanco y vainilla bourbon, crumble de mandarina, ruibarbo y kumquat confitado, chantillí de cúrcuma

SORA 45 | 65 con maridaje

Setas de cardo unagi a la brasa, gremolata de anguila ahumada, avellanas y piel de yuzu, vermicelli crunch y alga aonori

Gyozas melosas de ragout de cerdo, jugo de alitas tostadas y kombu, shitakes y ajetes al fuego del wok

Nasu dengaku con confit de cerdo Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanés

Kakiage de camarones, verduritas y "chanquetillos", langostino, dashi de bonito ahumado, tobiko, gel de jalapeños y limón encurtido

Risotto de puntalette trufado y cremado con Torta del Casar, panceta curada y espárragos salteados con mantequilla de miso

Esturión ahumado en robata, ñoquis y totopos fritos, curry verde de jalapeños, lima y coco

Tataki de bonito soasado en miso, ponzu de amontillado, chalotas y setas asadas a fuego, cebolleta y cilantro

Magret Barberie a fuego con naranja calamansi y azúcar moscovado, ketchup de frutos rojos y yuzu, noisette de colirrábano y seta shimeji, cebolleta y hierbas frescas

Cremoso de coco y jengibre, yogur de ron, chantillí de rosas, helado y sopa cremosa de guindas

Servicio de pan artesano 2€/persona / Pan extra 1€

Coliflor frita, yogur cremoso za'atar, salsa de lima, crumble salado de parmesano tostado y menta - 15

Ensaladilla vietnamita, semimojama de salmón y huevas de pez volador, hierbas frescas y pan de gambas - 16

Hummus con naranja calamansi y zumaque, cordero tandoori masala, alcaparras y garbanzos fritos, pan naan de cacahuetes - 17

Setas de cardo unagi a la brasa, gremolata de anguila ahumada, avellanas y piel de yuzu, vermicelli crunch y alga aonori - 17

Setas bravas: salvia frita, mojo-chimi de aji amarillo, mayo unagui, parmesano y copos de bonito ahumado - 14

Alcachofas en tempura de patatas, oreja frita, mole de chile morita, sabayón de huevo frito y erizo de mar - 15

Nasu dengaku con confit de cerdo Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanes - 15

Kakiage de camarones, verduritas y "chanquetillos", langostinos, dashi de bonito ahumado, tobiko, gel de jalapeños y limón encurtido - 15

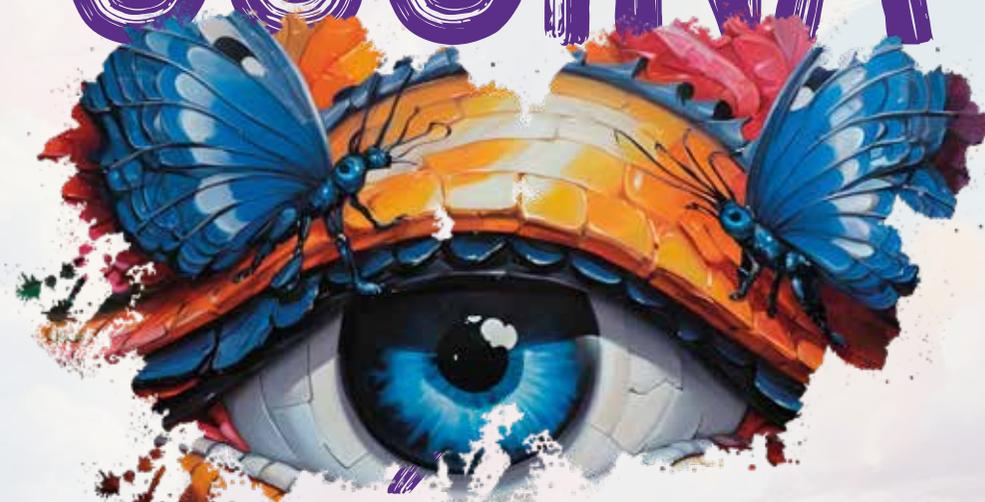
Chili crab, beurre blanc ahumada, copos de tempura agripicantes, brioche frito de aonori - 19

Okonomiyaki Galicia-Japón: tortilla de bacalao, mejillón escabechado, cebolleta y tobiko, glaseada con ustar BBQ y Kimizu, parmesano y bonito ahumado - 15

Chistorra navarra, ñoquis fritos, crema láctica de mandarina, albahaca y piparras encurtidas - 14

Alitas de pollo aciduladas, salteadas con ácidos, chiles y cebolleta, botarga, copos de tempura y hierbas frescas - 13

COCINA



ONIRICA

Servicio de pan artesano 2€/persona / Pan extra 1€

COCINA



Sandwich de pastrami Vertigo: pan de molde hojaldrado, col china en salmuera, gorgonzola trufado, mozzarella y mostaza karashi - 16

Langos Char siu: cerdo asado en BBQ china, pan frito de patatas, tempura de shiso, crema agria, rúcula y airbags picantes - 16

Gyozas melosas de ragout de cerdo, jugo de alitas tostadas y kombu, shitakes y ajetes al fuego del wok - 16

Gyozas ibéricas, ketchup de frutos rojos fermentados con koji, jamón ibérico, pecorino trufado, mayo kimizu y bonito deshidratado - 15

Raviolo de setas, panceta y chorizo ahumado, crema ligera de queso San Simón y gochujang, espárragos verdes y vermicelli - 15

Musaka Sichuan de carrillada de vaca al curry verde, huevo frito, bechamel de queso viejo, tomates encurtidos y papadums - 18

Tagliatelle kimchee cremoso, gambones, hortalizas, shiitake encurtido frito y pecorino trufado - 16

Risotto de puntalette trufado y cremado con Torta del Casar, panceta curada y espárragos salteados con mantequilla de miso - 15

Arroz meloso de chuletón de vaca, alcachofas, setas y espárragos verdes - 21

Pulpo tikka masala, trigo tierno frito con maíz y mantequilla de oveja, parmesano y berenjenas y piparras encurtidas - 17

Esturión ahumado en robata, ñoquis y totopos fritos, curry verde de jalapeños, lima y coco - 18

Tataki de bonito soasado en miso, ponzu de amontillado, chalotas y setas asadas a fuego, cebolleta y cilantro - 18

Carrillera de puerco Thai, arroz frito con salvaje y espárragos en mantequilla seca, cacahuets fritos y hierbas - 17

Rabo de toro Córdoba-Corea: rabo de toro estofado, vermicelli salteados, huevo frito, parmesano y chips de ajo - 18

Magret Barberie a fuego con naranja calamansi y moscovado, ketchup de frutos rojos y yuzu, noisete de colirrábano y shimeji, cebolleta y hierbas frescas - 19

Servicio de pan artesano 2€/persona / Pan extra 1€



LA FÁBRICA DE POSTRES

08.00

Pannacotta de chocolate blanco y vainilla bourbon,
crumble de mandarina, ruibarbo y kumquat confitado,
chantillí de cúrcuma

Cremoso de coco y jengibre, yogur de ron, chantillí de
rosas, helado y sopa cremosa de guindas

Bizcocho de cacao y moscovado, yogur salado de miel,
merengue de regaliz, salsa y sablée de cacao

Cheesecake de sake fermentado y queso Taleggio,
chantillí de té matcha y piel de yuzu





VANGUARDIA HELADA

Helado de frambuesa y ruibarbo, crema cassis, crumble de jengibre, gelée de lima y chocolate blanco

Helado de amarenas, crumble de canela y pimienta de Sichuan, chantillí de cúrcuma, bizcocho de fresitas salvajes, jugo de frutos rojos, jengibre y mantequilla

Helado de yogur de violetas, gel de violetas y naranja daidai, crumble de lotus, marshmallows tostados

Helado de yuzu y coco, chantillí de menta, crumble de matcha y gel de albahaca

Helado de trufa negra, miel de trufa, crumble de cacao puro, maltodextrina de chocolate blanco

08.00

