EVOLUCION
VERTIGO

Atrévete a lo Imposible: Bienvenidos a un Banquete de Sueños Rebeldes

Este no es un restaurante. Es una provocación, un estallido de energía que rompe las barreras de la cocina tradicional. Aquí, el sabor se transforma en un viaje salvaje, donde lo inesperado es la única constante. Los platos nacen de la alquimia entre culturas, ingredientes imposibles y emociones que se desbordan en cada creación. Nuestra cocina es un desafío a las reglas, una fusión sin límites, donde lo mágico y lo transgresor chocan en un frenesí de sensaciones.

Si buscas lo convencional, sigue soñando.
Aquí, solo lo audaz tiene lugar.

IKIGAI

38

55 CON MARIDAJE

Nasu dengaku Japón-Asturias: berenjena grill con miso dulce, cecina de vaca, bonito ahumado y yogur de Cabrales.

Kakiage de hortalizas, chanquetes, camarones y langostinos tigre en tempura, dashi de bonito ahumado, gel de jalapeños encurtidos y huevas de pez volador.

Risotto de puntalette, calabaza, salvia y tartufo de trufa blanca.

Cabracho, hinojo asado en mantequilla tostada, crema de guisante y wasabi y edamames salteados.

Carrillada de cerdo en escabeche con lentejas caviar en curry korma estofadas con doncella de ternera .

Panna cotta de palomitas, helado de mantequilla, guisantes y nueces de macadamia.

SORA

50

70 CON MARIDAJE

Nasu dengaku Japón-Asturias: berenjena grill con miso dulce, cecina de vaca, bonito ahumado y yogur de Cabrales.

Kakiage de hortalizas, chanquetes, camarones y langostinos tigre en tempura, dashi de bonito ahumado, gel de jalapeños encurtidos y huevas de pez volador.

Risotto de puntalette, calabaza, salvia y tartufo de trufa blanca.

Pulpo en su jugo, cremoso de patatas y yema, ketchup de curry rojo, miga tostada de curry amarillo y mantequilla noisette.

Burrata asada, crema de erizo y sake, trufa y ajo negro.

Centolla 'kani miso', tempura de cangrejo, huevo frito, hierbas frescas y churros de tomate picante.

Esturión ahumado, guisito de xantarellas y cochayuyos, piparras y cebolleta fresca.

Tataki de rib eye de vaca al fuego, duxelle de shiitake cremada con queso raclette y clorofilas frescas.

Cremoso de queso, bizcocho de sidra de fresas Maeloc y remolacha, helado de pan ahumado.

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

Los menús degustación serán servidos de forma individual y a mesa completa al igual que el maridaje de vinos.

ORIGENES Y EVOLUCION

COCINA ONÍRICA

Prepárate para un viaje sin fronteras, donde los sabores del mundo se entrelazan en cada plato, como un sueño vibrante hecho realidad. Aquí, la cocina trasciende lo convencional: es una celebración dinámica, llena de energía y magia, donde cada bocado desafía lo conocido y nos lleva a lo inesperado. Nuestra propuesta es transgresora, rompiendo las reglas tradicionales para fusionar culturas, ingredientes y emociones en una sinfonía de sensaciones que te transportará a los rincones más exóticos del planeta.

Bienvenidos a lo inesperado.
Aquí, los sabores no tienen límites.

Burrata asada, crema de erizo y sake, trufa y ajo negro. - 22

Aguachile de marisco, remolacha y naranja Daidai con crackers de Arzúa-Ulloa y salvia. - 18

Tartar de atún toro, anguila ahumada y espárragos verdes, vichyssoise de espárrago blanco y uva gewürztraminer, caviar de montaña y hojas de capuchina. - 19

Gyozas de carabineros y huevos fritos, ñoquis de tomate, Nuoc-Cham y ajo frito. - 18

Gyozas de buey, panceta curada y tapenade cítrico sobre tuetano en hueso gratinado. - 16

Nasu dengaku Japón-Asturias: berenjena grill con miso dulce, cecina de vaca, bonito ahumado y yogur de Cabrales. - 16

Kakiage de hortalizas, chanquetes, camarones y langostinos tigre en tempura, dashi de bonito ahumado, gel de jalapeños encurtidos y huevas de pez volador. - 15

Alcachofas y chalotas tatemadas, huevo, crema San Simón y mojama. - 19

Risotto de puntalette, calabaza, salvia y tartufo de trufa blanca. - 16

Kimchee cremoso con ñoquis de gorgonzola, camarones fritos y hortalizas tatemadas. - 18

Topokki, boloñesa coreana de chorizo asturiano, verduritas y encurtidos. - 17

Soja verde estofada y cremada con mantequilla de limón y hierba luisa, papada 'Joselito' y cangrejos de río a la brasa en su jugo de chiles ahumados y jamón. - 17

Arroz meloso de magret de pato y setas, ali-oli de hoisin y cebolleta fresca. - 22

Centolla 'kani miso', tempura de cangrejo, huevo frito, hierbas frescas y churros de tomate picante. - 18

Esturión ahumado, guisito de xantarellas y cochayuyos, piparras y cebolleta fresca. - 19

Cabracho, hinojo asado en mantequilla tostada, crema de guisante y wasabi y edamames salteados. - 17

Pulpo en su jugo, cremoso de patatas y yema, ketchup de curry rojo, miga tostada de curry amarillo y mantequilla noisette. - 19

Picantón soasado, vermicelli de arroz, salteado a fuego de trompetas negras y ajetes, caldo de ramen de jamón ibérico y foie. - 17

Carrillada de cerdo en escabeche con lentejas caviar en curry korma estofadas con doncella de ternera . - 17

Pimientos en nogada de cordero, alcaparritas y trigo bulgur, copos de furikake nori y pepas de granada. - 16

Tataki de rib eye de vaca al fuego, duxelle de shiitake cremada con queso raclette y clorofilas frescas. - 21

Salteado bulgogi de lomo de vaca, berenjenas chinas y seta. - 18

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

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

LA FÁBRICA DE POSTRES

08.00

Cremoso de queso, bizcocho de sidra de fresas Maeloc y remolacha, helado de pan ahumado.

Lao Kha Gai merengada; Espuma merengada y especiada, fresas y frutos rojos semi acompotados, crema de jengibre/yuzu y cookies de almendras.

Pavlova de yuzu, crumble de maiz tostado, helado beni imo (boniato violeta de Okinawa).

Bavaroise de frutas gelificadas, chantilli de rosas y crumble de arandanos.

Cheesecake de queso San Simon da Costa y trufa blanca con chantilli de haba tonka.

Panna cotta de palomitas, helado de mantequilla, guisantes y nueces de macadamia.

VERTIGO
EVOLUTION