

🎵 ENSALADAS GOURMET

Crescendo de Frutos Rojos

Un lecho de mezclum y rúcula fresca, coronado con queso de cabra caramelizado, arándanos, mix de frutos secos y un vibrante coulis de frutos rojos.

Notas de Mar

Una sinfonía de mezclum, gambas frescas, aguacate cremoso, boniato asado, cebolla roja, cherries, pan crujiente de gamba, polvos de maíz, bañada en emulsión de leche de coco y ají amarillo.

Arpeggio Caprese

Mozzarella de búfala temperada, acompañada de tomate fresco, cherries confitados, olivas negras, pesto y rúcula, en armonía perfecta con aceite de oliva virgen extra.

🎻 TAPAS FRÍAS

Tabla Piano

Variedad de quesos artesanales e ibéricos, foie, frutos secos y pan de cristal.

Alcachofas Gratinadas

Gratinadas con alioli, jamón ibérico, pesto y reducción de balsámico.

Tataki de Atún Armónico

Atún marinado en ponzu, mayosabi, alga wakame y tomates confitados.

Carpaccio de Ternera

Con lascas de parmesano, rúcula y vinagreta trufada.

🍷 ENTRANTES

Croquetón Gourmet (ud)

De Gamba Roja, de Carrillera o de queso de cabra con cebolla caramelizada.

Pan de Cristal con Melodía de Tomate

Pan de coca tostado con tomate de penjar fresco y un toque de AOVE.

Pimientos de Padrón en Escala de Sabores

Pimientos clásicos con un toque sorpresa: unos pican y otros no.

Anchoas del Cantábrico

Patatas Bravas con Arte

Lingotes dorados de patata con una salsa brava casera y un alioli suave.

Buñuelos de Bacalao

Acompañados con Chutney de Mango

Gyozas del Huerto

Empanadillas vegetarianas con salsa ponzu y mayonesa de wasabi.

Piadina de Salmón

De Salmón tibio, queso cremette, rúcula, aguacate, acompañado de mayonesa de miel y mostaza.



PRINCIPALES CALIENTES

Bao de Carrillera Melódica

Pan bao relleno de carrillera, mayonesa de Dijon, reducción de PX y cebolla roja encurtida.

Hamburguesa Music Art

Burger de Angus con lechuga, tomate, cebolla figueras, queso curado, crujiente de Brie y un toque de Chutney de mango.

Pulpo Flambeado al Son del Tequila

Pulpo flambeado con tequila, servido con mojo picón, cebollitas perladas y una suave muselina de patata.

Zamburiñas al Estilo del Chef

Zamburiñas con emulsión de ajo y perejil, lima y leche de coco, servidas en su concha.

Gambas al Anijillo

Salteadas en mantequilla de ajos y Marie Bizard, con escamas de chile y torradas de AOVE.

Huevos Rotos Music Art

Dos huevos fritos con jamón ibérico o sobrasada y crema de cebolla trufada sobre una base crujiente.

Dados de Solomillo en Contrapunto

Jugosos dados de solomillo de ternera a la pimienta, acompañados de pimientos de padrón.

POSTRES

Torrija Music Art

Torrija de pan brioche con toque de canela y cardamomo, acompañada de helado de caramelo.

Orquesta de Sabores

Torta de tres leches con cerezas marrasquino y toffee.

Coulant Sinfónico

Coulant de chocolate con helado de vainilla, frutos rojos y crumble crujiente.

