



ES

LORD FER

La propuesta completa. Diez secuencias para degustar la cocina nómada de Fernando Alcalá.

I TOMATES DE VERANO

II CHICO, CALABACÍN, BRIOCHE

III GAMBA, AJOBLANCO, CAMARÓN

IV MOGOTE, ALMEJA, CALAMAR*

V ESPÁRRAGO, RAIFORT, LAKSA

VI RAPE, ARROZ TATEMADO, PESTO

VII CIERVO, MAFE, BONIATO

VIII PICHÓN , ADOBO, HIGOS

IX MANGO

X CHOCOLATE, CAFÉ, ESPECIAS

Este menú está basado en productos y elaboraciones que dependen de estacionalidad, productores y mercado. Es por ello que algunos platos pueden verse modificados. Le recordamos que tiene la opción de maridar este menú con una armonía de vinos, cuidadosamente elegida por Salvador Contreras, nuestro director de sala.



ES

AMATXO

La opción corta. Siete secuencias para degustar la cocina nómada de Fernando Alcalá.

I TOMATES DE VERANO

II CHICO, CALABACÍN, BRIOCHE

III GAMBA, AJOBLANCO, CAMARÓN

IV MOGOTE, ALMEJA, CALAMAR*

V RAPE, ARROZ TATEMADO, PESTO

VI PICHÓN , ADOBO, HIGOS

VII MANGO

Este menú está basado en productos y elaboraciones que dependen de estacionalidad, productores y mercado. Es por ello que algunos platos pueden verse modificados. Le recordamos que tiene la opción de maridar este menú con una armonía de vinos, cuidadosamente elegida por Salvador Contreras, nuestro director de sala.



LORD FER

The whole proposal. Ten sequences to try and taste the Fernando Alcalá's nomad cuisine

I SUMMER TOMATOES

II BABY GOAT, ZUCCHINI, BRIOCHE

III SHRIMP, AJOBLANCO, CAMARÓN

IV PORK NECK, CLAMS, SQUID

V ASPARAGUS, HORSERADISH, LAKSA

VI MONKFISH, BLACKENED RICE, PESTO

VII DEER, MAFE, SWEET POTATO

VIII PIGEON, ADOBO, FIGS

IX MANGO

X CHOCOLATE, COFFEE, SPICES

This menu is based on products and preparations that depend on seasonality, producers and market. That is why some passes may be modified. We remind you that you have the option of pairing this menu with a harmony of wines, carefully chosen by Salvador Contreras, our room director.



EN

AMATXO

The short choice. Seven sequences to try and taste the Fernando Alcalá's nomad cuisine

I SUMMER TOMATOES

II BABY GOAT, ZUCCHINI, BRIOCHE

III SHRIMP, AJOBLANCO, CAMARÓN

IV PORK NECK, CLAMS, SQUID

V MONKFISH, BLACKENED RICE, PESTO

VI PIGEON, ADOBO, FIGS

VII MANGO

This menu is based on products and preparations that depend on seasonality, producers and market. That is why some passes may be modified. We remind you that you have the option of pairing this menu with a harmony of wines, carefully chosen by Salvador Contreras, our room director.