

LORD FER

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

- I TOMATES DE INVIERNO
- II CHIVO / BRIOCHE / MANTEQUILLA
- III CAMARÓN / AJOBLANCO / CIRUELA
- IV JABALÍ / COL CHINA / ESCABECHE
- V GUISANTE / RÁBANO PICANTE / CALAMAR
- VI RAPE / TANDOORI / BERENJENA
- VII CIERVO / TUPINAMBO / CEBOLLA
- VIII PICHÓN / PAK CHOI / BONIATO
- IX MANDARINA / YUZU / HINOJO
- X CASTAÑA / AJO NEGRO / CACAO

Este menú está basado en productos y elaboraciones que dependen de estacionalidad, productores y mercado. Es por ello que algunos pases 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.

AMATXO

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

- I TOMATES DE INVIERNO**
- II CHIVO / BRIOCHE / MANTEQUILLA**
- III CAMARÓN / AJOBLANCO / CIRUELA**
- IV JABALÍ / COL CHINA / ESCABECHE**
- V RAPE / TANDOORI / BERENJENA**
- VI PICHÓN / PAK CHOI / BONIATO**
- VII MANDARINA / YUZU / HINOJO**

Este menú está basado en productos y elaboraciones que dependen de estacionalidad, productores y mercado. Es por ello que algunos pases 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 WINTER TOMATOES
- II GOAT / BRIOCHE / BUTTER
- III SHRIMP / AJOBLANCO / PLUM
- IV BOAR / CHINESE CABBAGE / PICKLED
- V PEA / HORSERADISH / SQUID
- VI MONKFISH / TANDOORI / EGGPLANT
- VII DEER / TUPINAMBO / ONION
- VIII PIGEON / PAK CHOI / SWEET POTATO
- IX MANDARIN / YUZU / FENNEL
- X CHESTNUT / BLACK GARLIC / COCOA

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.

AMATXO

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

- I WINTER TOMATOES
- II GOAT / BRIOCHE / BUTTER
- III SHRIMP / AJOBLANCO / PLUM
- IV WILD PIG / CHINESE COLESLAW / PICKLED
- V MONKFISH / CHICKEN / EGGPLANT
- VI PIGEON / PAK CHOI / SWEET POTATO
- VII TANGERINA / YUZU / FENNEL

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.