

STANDARD⁶⁹

m

COCINA
DE INSPIRACIÓN

Javier Rodríguez
Guido Casalnuovo

Luigi Bosca

BRUT NATURE

PAN NAAN A LA PLANCHA.

MUHAMMARA (PURÉ DE MORRONES ASADOS Y NUECES).

HUMMUS CLÁSICO + GARBANZOS CRISPY + BAHARAT.

BERENJENA ASADA, SALSA DE YOGUR Y ACEITE DE OLIVA,
TAHINE DE SÉSAMO NEGRO Y PIELES DE BERENJENA.

KEPPE CRUDO DE LOMO Y TRIGO BURGOL.

OPCIÓN VEGETARIANA: CON CHAMPIÑONES CRUDOS

DE SANGRE · WHITE BLEND

SARMÁ DE HOJA DE ACELGA Y CORDERO,
EMULSIÓN DE LIMÓN Y CÁSCARAS EN CONSERVA.

MANTÉ DE CARNE, YOGUR FILTRADO, CALDO DE POLLO Y
MANTECA INFUSIONADA CON MENTA SECA Y ESPECIAS.

LOMO AL BASTERMÁ, ENSALADA DE TOMATES Y CEBOLLAS.

OPCIÓN VEGETARIANA:

SARMÁ DE ACELGA, ARROZ Y NUECES,
EMULSIÓN DE LIMÓN Y CÁSCARAS EN CONSERVA.

MANTÉ DE HONGOS, YOGUR FILTRADO,
CALDO DE VERDURAS TOSTADAS Y MANTECA INFUSIONADA
CON MENTA SECA Y ESPECIAS.

PAPA LAMINADA Y HORNEADA,
CREMA DE SHAKSHUKA Y YEMAS 65 GRADOS.

DE SANGRE · MALBEC VALLE DE UCO

BAKLAVÁ ESPIRALADO DE NUECES
CON CREMA DE VAINILLA.

ANANÁ ASADO CON ESPECIAS,
CHOCOLATE BLANCO Y ACEITE DE HUACATAY.

GEWÜRZTRAMINER SELECCIÓN DE GRANOS NOBLES