



## Menú Dégustation

Bulles de pomme au goût de mojito

Gilda de Mar

Bloody Mary on the rocks

«Salmorejo» aux textures épiceés avec des gouttes de pain et sardine fumée

Palourdes galiciennes, beurre de plancton, aguachile et herbes wakame

Tomate séchée, pain aux herbes et Pecorino Romano

Beurre noisette, caviar et fines tranches de pain et caviar

L'huître marinée au kombucha du pommes et champignons

Ode au Paris Basque : Steak basque, poivre vert, consommé au Xérès, sauces Café de Paris et cocktail

Calamar à la romaine

Boîte chinoise : brioche frite, anguille grillée, wasabi frais et « all i oli » du anguille fumée

Crevette rouge séchée aux textures hachées, jus de suquet compote de noisettes et painromesco grillé

Jus d'oignon et oeuf de poulette faisant référence à la soupe à l'oignon traditionnel

Brioche chinoise à la truffe lyophilisée avec papiers de peaux d'oignons grillés

Côte d'agneau grillée à la japonaise, soufflés asiatiques, ail miso, yakiniku et fleurs séchées

Sous un givre de fleurs fraîches et séchées, textures de yaourt, croustillant de biscuits et glace aux violettes

Moscato di AbaC

L'amertume de l'éphémère

Ballon de cerises, sucettes aux bégonias et fèves tonka

Citrouille de bonbon

225€ Menú dégustation

140€ Option accord vins

PRIX PAR PERSONNE

10% IVA INCLUS

LES MENUS SE SERVENT À LA TABLE COMPLETE

**Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies ou d'intolérances alimentaires, l'équipe.**  
**Jordi Cruz et toute l'équipe d'ABaC vous souhaite un agréable repas.**