

Oyster Day

BY CHEF ELÍAS TANG

JUL 19th



Oyster Day

BY CHEF ELÍAS TANG

OSTRA ESPECIAL FRANCESA nº2

RAW W. CITRUS SPHERIFICATIONS / 5
AL NATURAL, CON ESFERIFICACIONES DE CÍTRICOS

POWDERED WITH MANDARINE, PONZU
AND PICKLED GINGER / 6'5
AMACERADA CON MANDARINA, PONZU
Y JENGIBRE ENCURTIDO

BRUSHED WITH CREAMY AVOCADO TIGRE MILK
AND SPICY PICO DE GALLO / 6'5
AMACERADA CON LECHE DE TIGRE CREMOSA
DE AGUACATE Y PICO DE GALLO PICOSO

SAUTEED PAN WITH CHIPOTLE, BACON, RED ONION
AND BRANDY, FINISHED WITH LIME WHEELS
AND GRATED AT THE TABLE / 8
SALTEADA EN SARTÉN CON CHIPOTLE, BACON,
CEBOLLA ROJA Y BRANDY, TERMINADA CON GAJOS
DE LIMA Y RALLADA EN MESA

PRICES IN € | VAT 10% INCLUDED | SERVICE NOT INCLUDED
PRECIOS EN € | IVA 10% INCLUIDO | SERVICIO NO INCLUIDO

