



MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

60,00€.

Maridaje Opcional / Optional Drink Pairing: 30,00€

VERMUT PRIMO ROJO

BUÑUELITO DE PULPO, TONKATSU MAYO Y ESCAMAS DE BONITO

OCTOPUS FRITTER, TONKATSU MAYO AND TUNA FLAKES.

QUESO AHUMADO, CHUTNEY DE TOMATE DE TINAJO.

SMOKED CHEESSE AREPA, LOCAL TOMATO CHUTNEY.

CHUPITO DE PASSION CHILLI

PASSION CHILLI SHOT

CERVEZA MALPEIS JABLE

CRUDO DE ATÚN ROJO, CREMA FRIA DE COCO, TOBIKO, TOQUES CÍTRICOS.

RED TUNA CRUDO, COCONUT COLD CREAM, TOBIKO, AND CITRUS TOUCHES.

POLLO KOREANO, EMULSION DE TRUFA, SESAMO, GOFRE DE PAN DE BONO.

KOREAN CHICKEN, TRUFFLE EMULSION, COLOMBIAN CHEESE BREAD WAFFLE.

VULCANO BLANC DE NOIRS

PESCADO DEL DIA, FIDEOS DE ARROZ "CRUJIENTES", BISQUE DE BOGAVANTE LIGERAMENTE PICANTE.

CATCH OF THE DAY, "CRUNCHY" RICE NOODLES, SLIGHTLY SPICY LOBSTER BISQUE.

ALTHAY LISTAN NEGRO

**COSTILLA DE BLACK ANGUS AHUMADA,
SALSA DE CHIPOTLE CERVEZA, ESPUMA DE PAPA.**

SMOKED BLACK ANGUS SHORT RIB, CHIPOTLE AND BEER SAUCE, POTATO FOAM.

VULCANO DULCE.

TIRAMISÚ DE BARRAQUITO

BARRAQUITO TIRAMISÚ.

Algunos de los productos pueden variar dependiendo de la disponibilidad.

No se permiten sustituciones. Último pedido: 21:30 hrs.

Some products can be changed due seasonal availability.

Modifications are not allowed. Last Call: 9:30 PM:

