

MENÚS DEGUSTACIÓN

La cocina del chef se basa en la mezcla de sus raíces mexicanas y cántabras, llevadas a una cocina actual de fusión con mucho respeto al producto de máxima calidad.

Su objetivo consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de él, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables.

De esta manera, Óscar Calleja, presenta para esta temporada 2023, dos menús degustación llenos sentimiento.

Menú Siente 135.00 €

Menú compuesto de 19 pases.

Menú Esencia 115.00 €

Este menú es una esencia del menú largo "Siente", y está compuesto de 15 pases.

MARIDAJE

"Una propuesta de armonizaje ideada para hacerles disfrutar. Una selección pensada especialmente para nuestro Menú Degustación con vinos que tienen una historia detrás de cada copa, de cada botella".

Maridaje Siente 65.00 €

Maridaje Esencia 47.00 €

10% IVA incluido.

Precio por persona. Se requiere la contratación del menú en mesa completa.

Siente

M E N Ú



Guía 2022

Sandwich Yola

Rosco de parmesano, anchoa y caléndula

Taco Nori de perdiz y polvo de foie grass

Brioche de maíz y papada

Mini Mac de ibérico pura raza

Quesadilla verde de carnitas

Tosta de tuétano y trufa melanosporum

Aguachile de lubina y tomatillo verde

Chicharrón de su piel y su tocino

Kinilaw caliente, gamba de Huelva, caviar de esturión y caviar cítrico

Pan frito con ensalada de apio

Taco de centollo, crema de aguacate y Espirulina

Castañuelas estofadas con tapioca

en jugo de chiles verdes

Salmonete de Roca y escamas de rabanito

Códium, azafrán, habanero y tajete

Vaca Morucha pura raza en hoguera de berenjena quemada y chips de alcachofa

Albóndiga de maíz amarillo

Lagarto amarelo en plátano verde y maracuyá

Tótem azteca de chocolate, café y oro

Mochi de maíz

Bellota de café y caramelo

Reanimator de Red bull y crismi de frambuesa

Chocorrezno y oro

Menú sin armonizar 135€ Menú armonizado 200 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Esencia

M E N Ú



Guía 2022

Sandwich Yola

Rosco de Parmesano, anchoa y caléndula

Taco Nori de Perdiz y Foie

Brioche de Maíz

Mini Mac de Ibérico pura raza

Quesadilla Verde de Carnitas

Tosta de Tuétano y Melanosporum

Aguachile de Lubina y tomatillo verde

Chicharrón de su piel y su tocino

Castañuelas estofadas con tapioca en jugo de chiles verdes

Salmonete de Roca y escamas de rabanillo

Vaca Morucha pura raza en hoguera de berenjena quemada y chips de alcachofa

Albóndiga de maíz amarillo

Lagarto Amarillo de Plátano verde y maracuyá

Bellota de café y caramelo

Explosión de Pasión

Chocorrezno y oro

Menú sin armonizar 115€ Menú armonizado 162 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa