



NUESTRA OFERTA

RESERVA MESA AQUÍ



MENT colabora activamente con
La Fundación Vega

NUESTRA OFERTA

Disponible de miércoles a domingo

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 Esencia

95.00 €

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

Menú Siente

135.00 €

Menú compuesto de 23 pases.

**Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante*

ARMONIZADO

"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".

Armonizado Esencia

45.00 €

Armonizado Siente

65.00 €

10% IVA incluido.

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

Esencia

M E N Ú

Sándwich Yola

Langostino azul y hierbas otoñales del litoral

Vieira, chicharrón marino en jugo acapulqueño

Carabinero en esfera, mouse de sus cabezas, chamoy y lima

Rosco de parmesano, anchoa y tajete

Mini mac de ibérico pura raza

Carnitas en maíz rojo, quesillo y huacatay

Lubina en aguachile de tomatillo verde

Galleta de algas, ensalada de borraja y tocino ibérico marino

Foie a la brasa, anguila curada con huitlacoche y consomé de garbanzos pedrosillano

Pichón de Bresse, mole Poblano, moras, castañas tempranas

y su solomillo en berenjena quemada

Lagarto amarelo, plátano verde y maracuyá

Reanimator de Red Bull y crispy de frambuesa

Bellota de mango y caramelo

Chocorrezno

Siente

M E N Ú

Sándwich Yola

Langostino azul y hierbas otoñales del litoral

Vieira, chicharrón marino en jugo acapulqueño

Carabinero en esfera, mouse de sus cabezas, chamoy y lima

Rosco de parmesano, anchoa y tajete

Mini mac de ibérico pura raza

Carnitas en maíz rojo, quesillo y huacatay

Trufa melanosporum en galleta de tuétano

Lubina en aguachile de tomatillo verde

Galleta de algas, ensalada de borraja y tocino ibérico marino

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

Pan frito, elote y apio

Taco de pato azulón, chile ahumado y chalotitas de costa

Foie a la brasa, anguila curada con huitlacoche y consomé de garbanzos pedrosillano

Atún rojo, tofe de verduras, camarones fritos y boletos al Jerez

Pichón de Bresse, mole Poblano, moras, castañas tempranas

y su solomillo en berenjena quemada

Jamoncito barbacoa

Lagarto amarelo, plátano verde y maracuyá

Tótem azteca de chocolate, café y oro

Mochi de maíz

Reanimator de Red Bull y crispy de frambuesa

Bellota de mango y caramelo

Chocorrezo