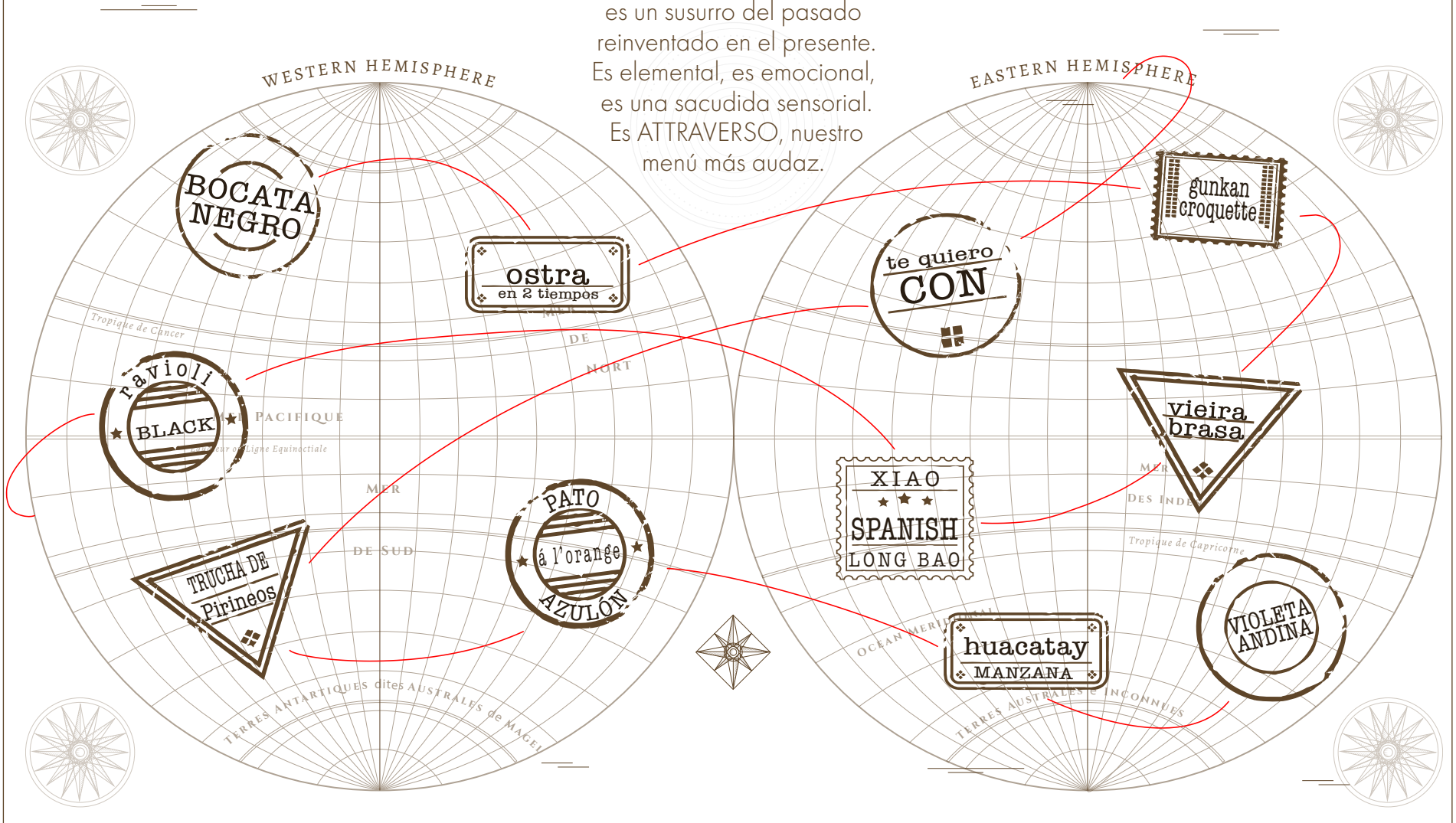


ATTRAVERSO

Es transversal, es atemporal,
es un susurro del pasado
reinventado en el presente.
Es elemental, es emocional,
es una sacudida sensorial.
Es ATTRAVERSO, nuestro
menú más audaz.



"BOCATA" DE ANGUILA AHUMADA

Flor crujiente de carbón vegetal, anguila ahumada y emulsión de chipotle.

OSTRA "LA SPÉCIALE N1 HUÎTRES POGET" EN DOS TIEMPOS

1° Saam de KFO, tartara peruana y gel de codium
2° ensalada líquida mexicana de tomatillo verde, aceite de chiles.

GUNKAN CROQUETTE

Croqueta de chipotles ahumados, cecina de wagyu, yema curada, tobiko negro.

VIEIRA ACARICIADA

A la brasa, mojo japocanario de shiso verde, vinagre macho, holandesa de yuzu, botarga, uchucas a la llama

SPANISH XIAO LONG BAO 小笼包

Pollo de caserío, fondo de paella reducido, tartar de calamar, tortilla de camarón de Cádiz.

BLACK RAVIOLI

Rellena de bogavante, ricotta y yuzu, agripicante de carabinero, aire de mantequilla tostada.

PAN DE CAMPAÑA

Con mantequilla ahumada.

TRUCHA DE LOS PIRINEOS

A la robata con aliño japo de miso, mole coreano, pesto, migas de kikos, brotes de wasabi.

PATO AZULÓN À L'ORANGE

Chutney de kumkuat, patata frita, barbacoa de manzanas al wok, gyoza rellena de curry japo de sus patas.

PREPOSTRE

Sake, manzana y huacatay

VIOLETA ANDINA

Coco, violeta y chicha morada

PETITS

by Rafa Bergamo

ATTRAVERSO

It is transversal, it is timeless,
a whisper from the past
reinvented in the present.
It is elemental, it is emotional,
a sensory thrill, incandescent.
It is ATTRAVERSO,
our boldest statement.



"BOCATA" OF SMOKED EEL

Crispy charcoal flower, smoked eel, and chipotle emulsion.

"LA SPÉCIALE N1 HÛÎTRES POGET" OYSTER IN TWO SERVINGS

1st KFO saam, Peruvian tartare, and codium gel.

2nd Mexican liquid salad of green tomatillo and chili oil.

GUNKAN CROQUETTE

Smoked chipotle croquette, wagyu cecina, cured yolk, black tobiko.

CARESSSED CALLOP

Charcoal-grilled, green shiso japocanary mojo, macho vinegar, yuzu hollandaise, bottarga, flame-touched goldenberries.

SPANISH XIAO LONG BAO 小笼包

Free-range chicken, reduced paella broth, squid tartare, Cádiz shrimp omelette.

BLACK RAVIOLI

Filled with lobster, ricotta, and yuzu; spicy carabinieri sauce, toasted butter foam.

COUNTRY BREAD

With smoked butter.

PYRENEAN TROUT

Robata-grilled with miso dressing, Korean mole, pesto, corn nut crumble, and wasabi sprouts.

MALLARD DUCK À L'ORANGE

Kumquat chutney, fried potato, wok-seared apple barbecue, gyoza stuffed with Japanese-style duck leg curry.

PRE-DESSERT

Sake, apple, and huacatay.

ANDEAN VIOLET

Coconut, violet, and purple corn chicha.

PETITS

by Rafa Bergamo