

A journey without borders or clocks, where flavor leads and emotion rules. This menu doesn't tell a linear story, but a sensory one. Timeless.
Let yourself go.

ATEMPORAL

SMOKED EEL CRUNCHY FLOWER

Charcoal flower, smoked eel, chipotle emulsion.

OYSTER " LA SPÉCIALE " N1 HUÎTRES POGET

Clamato, kalamansi, red jalapeño, cilantro air.

GARLIC-THAI SHRIMP

Red shrimp, fermented chili-garlic emulsion, finger lime, ito-togarashi

PEKIN DUCK CROQUETTE

Duck, hong kong aromas, chives emulsion

KOMBUJIME SCALLOP

Scallop sashimi, sesame ponzu, herb oil, harissa, crispy nori, soba noodles, codium.

SIU MAI TOM KHA GAI

Free-range chicken, Peruvian dressing, yellow chili pepper, trout roe, Thai citrus air, harissa oil

LAKSALLESA

Robata wild caught croaker, wok peas, cherry, aniseed, curry leaves, harissa oil

AGED DUCK

Roasted carrot puree, tandoori spices, sour cherry chutney, Cantonese sauce and timut red pepper

PREDESSERT

Sake, apple and huacatai

ANDEAN VIOLET

Coconut, violet, and chicha morada

Menu / 89,00 €

Wine Pairing / 48,00 €

In our house the product is essential, that is why this menu is subject to change according to seasonality, temporality and availability of the products.

by Rafa Bergamo

Un recorrido sin fronteras ni relojes, donde el sabor guía y la emoción manda. Este menú no cuenta una historia lineal, sino sensorial. Atemporal.
Déjate llevar.

ATEMPORAL

"BOCATA" DE ANGUILA AHUMADA

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

OSTRA " LA SPÉCIALE " N1 HUÎTRES POGET

Aguachile de tomatillo- yuzu, chalaca de pepinos, ají limo, picual y ghoa

GAMBA AJILLO-THAI

Gamba roja, emulsión de chile fermentado-ajo, finger lime, ito-togarashi

CROQUETA PATO PEKIN

Pato, aromas de Hong Kong, emulsión de cebollino

VIEIRA KOMBUJIME

Sashimi de vieras, ponzu de sésamo, aceite de finas hierbas, harissa, crujiente de nori, fideos soba, codium.

SIU MAI TOM KHA GAI

Pollo campero, aliño peruano, ají amarillo, huevas de trucha, aire tailandés de cítricos, aceite de harissa

LAKSALLESA

Corvina a la robata, guisantes al wok, cherry, anisados, hojas de curry, aceite de harissa

PATO REPOSADO

Puré de zanahorias rostizadas, especias tandoori, chutney ácido de cerezas, salsa cantonesa y pimienta roja de timut

PREPOSTRE

Sake, manzana y huacatai

VIOLETA ANDINA

Coco, violeta y chicha morada

Menú / 89,00 €
Maridaje / 48,00 €

En esta casa el producto es esencial, por eso este menú está sujeto a cambios según estacionalidad, temporalidad y disponibilidad de los productos.

by Rafa Bergamo