

ALESSANDRO TORMOLINO & SAMUEL NAVEIRA

Fiori del nostro Giardino - *Flowers from our garden*

Yakitori di cinghiale e mele - *Wild boar and apple yakitori*

Nioyaki di botillo - *Botillo nioyaki*

Samuel Naveira

Ucedo 2021 (Mencia)

Spigola Aquanaria con ceviche, croccante di patate, caviale Asetra e sorbetto al curry verde

Aquanaria sea bass with ceviche, crispy potato, Asetra caviar and green curry sorbet

Alessandro Tormolino

Capricho Val de Pxarinas 2023 (Godello)

Il risotto con acqua di pomodoro giallo, calamaretti spillo, caviale di 'Colatura di Alici', limone e croccante di aglio nero

Risotto with yellow tomato water, baby squid,

'Colatura di Alici' caviar, lemon and crunchy black garlic.

Alessandro Tormolino

Ravioli di Chatka Granchio Reale

Chatka King Crab Ravioli

Samuel Naveira

Capricho Val de Paxariñas Rosado 2022 (Mencia)

Il tubettone con moscardini, lattuga di mare, zuppetta di pomodoro bio al miso.

Tubettone with baby octopus, sea lettuce, organic tomato soup with miso.

Alessandro Tormolino

Spigola Aquanaria - Aquanaria sea bass

Samuel Naveira

Herencia del Capricho (Godello)

Tuorlo e agrumi di Amalfi - *Amalfi yolk and citrus fruits*

Samuel Naveira

Il Lampone fermentato, cioccolato fondente e sorbetto ai fiori di ibisco
Fermented Raspberry, dark chocolate cream and hibiscus flower sorbet

Alessandro Tormolino

La Senda de la Higuera 2021 (Malvasía)