

# Metamorphosis

Producto, técnica, sentimiento.

## HERENCIA

Las manos en la masa de Anik, mantequilla de comino y sal de Salinas de Oro. 

## PRELUDIO

**Cebolla**, foie Martiko, trufa, anguila y **manzana**.  

**Tomate seco**, cordero lechal, acedera. 

**Patata**, txistorra y **piquillo**. 

## SECUENCIAS

**Cebollita tierna asada**, cerveza y tomillo. 

**Tomate Feo de Tudela** en texturas, pesto, **cereza** y salicornia. 

**Calabacín crujiente**, crema trufada y tagliatelle **vegetal**.  

**Pimiento del cristal**, migas, huevo y papada de Maskarada.  

**Calabaza**, curry amarillo y corvina asada. 

**Zanahoria asada**, **setas**, **coles** y pío navarro. 

## PREPOSTRE

**Albaricoque**, **naranja** y pimienta rosa.

## DULCES

**Aceituna negra**, haba tonka, chocolate y regaliz.   

**Endivia**, **remolacha**, miel, lavanda, tomillo y maracuyá.  

Transformación: postre emblema de Kabo.

**(Postre para 2 personas) (Suplemento 4€ pax)**   

## PETIT FOURS

Gominola de fruta - Roca de kikos - Trufa de Bayleis - Mini tableta de chocolate

**80€** (IVA incluido)

Precio por persona / Servicio de agua 500 ml / Panes y Petit Fours incluidos.



GLUTEN

CRUSTACEO

HUEVO

PESCADO

CACAHUETE

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCOS

DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS