

Metamorphosis

Producto, técnica, sentimiento.

HERENCIA

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



PRELUDIO

Patata al cubo, trucha de Yesa, pamplinas.

Huacatay, pío navarro, roncal, acedera.

Champiñón, ajo asado, yema, amaranto.

SECUENCIAS

Espárragos templados, eneldo y manzanilla.

Puerros tiernos, pepino, guisantes, escabeche de zanahorias y perdiz.

Apionabo, vieira a la brasa y gallina.

Pimiento del cristal, huevo de pollita, papada de Maskarada.

Hinojo, corvina asada, y aire de perejil.

Cogollo, ternera de navarra, cebollitas y girasol.

PREPOSTRE

Kiwi del Baztán, menta y acedera.

DULCES

Vainas verdes en texturas, gel de manzana verde y petricor.

Espárrago laminado miel, lavanda, tomillo, pasión y balsámico.

Transformación: postre emblema de Kabo.
(Postre para 2 personas) (Suplemento 4€ pax)

PETIT FOURS

Gominola de fruta - Roca de kikos. - Trufa de frambuesa - Mini tableta de chocolate.

80 € (IVA incluido)

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

