

1er Trimestre de octubre a diciembre

SESIÓN 1

INTRODUCCION COCINA MODERNA
ENSALADA TIBIA DE PATO

SESIÓN 2

ENSALADA DE CEBADA PERLADA Y BACALAO CON NUBE CITRICA
MILHOJAS DE VIEIRA Y BUEY DE MAR

SESIÓN 3

CARPACIO DE CEPES CONFITADOS CON VINAGRETA DE GRANADA
SALTEADO DE SETAS CON GALLETA DE AMAPOLA

SESIÓN 4

TARTAR DE VIEIRAS
FILETE DE AVESTRUZ CON BRIOCHE DE VAINILLA, CHUTNEY DE BERENGENA Y
FRESESONES ESCARCHADOS
COCCION PIES CERDO

SESIÓN 5

ENSALADA DE PIE DE CERDO Y GRISIN DE PISTACHO
FILETE DE CIERVO CON CREMA DE CASTAÑA Y CASTAÑAS GARRAPIÑADAS

SESIÓN 6

LUBINA CON SALSA DE NARANJA Y SUS CRUJIENTES
ATILLOS DE COL CON CODORNIZ EN TEXTURA

SESIÓN 7

PITA DE CANGURO CON PARMENTIERE ESPECIADO CON BAHARAT
TERRINA DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y VINAGRETA DE MANGO

SESIÓN 8

LASAÑA DE PESCADOS Y MARISCOS
RABLE DE CONEJO CON COL FERMENTADA

SESIÓN 9

ESTURION, ROCA DE TINTA SALSA DE AZAFRAN Y CAVIAR DEL MISMO
BURGUER

SESIÓN 10

COCA REDONDA DE LANGOSTINOS
VERDE

2n Trimestre de enero a marzo

SESIÓN 11

FALSO RISOTTO DE CALABAZA CON BUÑUELOS DE BONIATO
FILETE DE DORADA CON ESCAMAS DE PATATA Y FALSOS GUISANTES

SESIÓN 12

SOLOMILLO DE PORCEL A BAJA TEMPERATURA CON AJO NEGRO Y PATATA
ENMASCARADA
RAVIOLI DE ACELGA Y QUESO CON TOMATE PICANTE

SESIÓN 13- TAPAS DE DISEÑO

CANELON DE PULPO A FEIRA
ENSALADILLA RUSA
BLACK RABAS
VERMUT INVERTIDO

SESIÓN 14- TAPAS DE DISEÑO

PATATAS CON BACALAO Y "ALL I OLI"
BROCHETA DE GAMBAS AL AJILLO
BOMBITAS DE PATATA VIOLETA PICANTES

SESIÓN 15

MAR Y MONTAÑA
MERLUZA EN DOS TEXTURAS

SESIÓN 16

CROMESQUIS DE CAP I POTA
SIMETRIA DE NAVAJAS
COCCION CORDERO

SESIÓN 17

CORDERO CON BULGUR
ALAS DE POLLO LACADAS CON NEMS

SESIÓN 18

PESCADO A LA SAL

CARRE DE CORDERO ASADO CON MIEL Y SESAMO

SESIÓN 19- Nitrogeno

HOMENAJE AL CALÇOTS

PRESA IBERICA CON HELADO DE QUESO NITRO

3r Trimestre de abril a junio

SESIÓN 20- Deconstrucciones

TRUCHA NAVARRA

TORTILLA DE PATATAS

CEVICHE

SESIÓN 21

GAZPACHO DE CEREZAS CON NUBE DE QUESO FRESCO Y TIERRA DE ACEITUNA
NEGRA

CREMA DE MARCONAS CON COMPOTA DE TOMATE Y RAVIOLI DE PICATTA

COCCION RABO DE BUEY

SESIÓN 22

RABO DE BUEY CON ESPUMA DE PIÑA Y TILA

BACALAO CONFITADO CON AROMAS MEDITERRANEOS

SESIÓN 23

RISOTTO VERDE CON BOGABANTE Y PLACTON

ARROZ CALDOSO CON TRIPA DE BACALAO Y HABITAS

SESIÓN 24

SUQUET DE PESCADO

SALMONETES EMPANADOS CON SALSIFIES GLASEADOS, FALSO COUS COUS DE

BROCOLI Y SALASA DE REGALIZ

SESIÓN 25

FOIE

SESIÓN 26

CANELON DE ALCACHOFAS

TATIN DE CEPES Y PATATA

SESIÓN 27

**CANELON DE MANGO Y PORCEL CON CEBOLLA ENCURTIDA Y SUS CRUJIENTES
TARTAR DE PESCADO**

SESIÓN 28

**RODABALLO CON SALSA DE MAIZ Y VAINILLA SOBRE POLENTA
LA HUERTA Y SUS AROMAS**

SESIÓN 29

CHATEAUBRIAND A LA PERIGOURDINNE CON GOFRE DE CEBOLLA Y CHAMPIÑONES