

Capítulo 1.

Aperitivos marítimos salados

Canutillo de pieles de lubina

Ostiones y su agua

Tortilla de camarones

Capítulo 2.

Cocina marítima salada

Esencia de cangrejo coñeta

Pepino de mar a la gaditana

Ova de cefalópodos

Cañaíllas a la menta

Lisa al maíz

Erizos, guisantes a la marinera

Puntillitas al ajillo

Matanza marina en puchero

Tendones de vaca del estrecho

Papas en choco

Capítulo 3.

Cocina marítima dulce

Seda del mar

Bonito curado en cacao

Soja del mar

20.000 leguas submarinas

Con el café...

Moluscos al Pedro Ximénez

Kraken

Nicotina marina

Alga cola

Menú Degustación: 310€

Maridaje NoLo: 150€

Maridaje Menú: 180€

Maridaje Non Plus Ultra: 300€

*Precios por persona, IVA incluido