

COBALTO

MENÚ SAN ESTEBAN

- ocho pasos -



Puerto
El Masnou, 85-86.

Menu pp.: 70 €
***Incluye agua, café, una bebida
por persona y petit four***
Vino bodega premium supl. 7 €

Bajo reserva.

Esfera de aceituna negra con espuma de vermut y piel de naranja confitada:

Homenaje al aperitivo clásico barcelonés, esfera salina, amarga y umami.

Boquerones en saor sobre arepa de maíz, ajoblanco de piñones, uvas pasas y albahaca:

Dulce, ácido, cremoso y fresco



Vieira con beurre blanc de miso, coco y caviar:

Tibia y elegante, umami marino y textura sedosa.



Centollo al carbón con espuma de yuca y salsa ponzu tropical:

Mar y tierra en equilibrio.



Canelón de rabo de vaca con bechamel de queso costeño y mermelada de soja y guayaba:

Contraste dulce-salado con carácter.



Solomillo Wellington con setas y puré de coliflor tostada:

Crujiente, jugoso y con notas ahumadas..

Granizado de Campari y naranja:

Refrescante, cítrico y ligeramente amargo.

Mil hojas de crema pastelera con frambuesa y yuzu:

Crujiente, ácido y perfumado.