



CARTA ALERGENOS

RESTAURANTE BIOSFERA

Entrantes

Tartar de atún, arroz japonés y gel de shiso.



Ceviche de corvina salvaje y sus raíces.



Ostra al natural.



Ostra infusión de membrillo.



Ostra frita con tártara japonesa y jalea de manzana-ciruela roja.



Vieiras Cambados-Amazonas



Brotos, burrata artesana, pesto con arropo manchego y albahaca.



Tomate, bonito del norte, encurtidos y vinagre añejo PX.



Alcachofas brasa, salsa de foie y cecina ahumada.



Huevo baja cocción, boletus y mollejitas de lechal.



Oreja crujiente, chipironcitos y bayas del bosque.



Sushi roll gamba-jalapeño, bilbaína amazónica y mero.



Ravioli de setas de cardo, crema de queso local y toffe de ajo negro-avellanas.



Arroz, pulpo, alcachofas y queso ahumado.



Pescados

Caldereta de rapito, brioche de mantequilla y salsa de langosta.



Lomo de mero, vegetales y tomatitos ahumados.



Bacalao gallega de palo cortado.



Carnes

Solomillo de vaca, nueces pecanas y foie asado.



Manitas ibéricas con salsa de carabineros.



Pato, higos y flor de hibiscus.



Cordero, migas y toffe de raíces.



Cochinillo, membrillo, rosas y manzana asada.



Postres

Crème brûlée de azafrán con helado de chocolate.



Nuestra versión de tiramisú.



Carrot cake 2.0.



Tarta de manzana, vainilla, canela.



Matcha, algodón de azúcar.



Marscarpone, arropo y violetas.

