

MENÚ CHOCOLATE

Copa de Kombucha con cacao de La Lengüeta, Colombia
Churros con cochinita pibil* y chocolate Arhuaco Businchari 82%, Colombia

*Tradicional receta mejicana de carne de cerdo asada a baja temperatura

Carpaccio de higos marinados en aceite de cacao y balsámico
Brotos tiernos e higos rellenos de mi-cuit de foie y chocolate Arhuaco Businchari 82%, Colombia

“Encamisado” de calabaza relleno de ternera, esencia de moras y oporto con germinado de guisantes crujientes con chocolate y cacao Piura Porcelana 75%, Perú

Puro chocolate con leche, cacao de Esmeraldas 65%, Ecuador, mousse de chocolate blanco Yuna 37%, República Dominicana, helado de vainilla, nuez moscada y sésamo al aroma de canela

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)