

---

## GRAN CLASSIC

Lengua helada de pasión con ron

La remolacha que sale de la tierra  
Lichi y rosas a la ginebra

Candy salado de nueces con mango, haba tonka y whisky  
Sidra casera ahumada al momento  
Milhojas de idiazábal

Sándwich de gazpacho con guarnición olorosa de vinagre  
La Gilda del Disfrutar

Yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas

Ceviche en deconstrucción  
Conserva de navajas y algas a la sal

Nuestros macarrones a la carbonara

Polvorón de tomate y Caviaroli de arbequina  
Ensalada líquida

Suquet de marisco  
Cappuccino de suquet

Tatin multiesférica de maíz y foie  
Pichón Pibil  
Bombón de pichón y foie-gras

Pandan  
Cucurucho de tarta de queso  
Pimientos de chocolate, aceite y sal  
Tarta al whisky

Algodón de cacao y menta  
Gominola de mantequilla noisette  
Bombón líquido de pasión y café

155 €

## DISFRUTAR CLASSIC

Lengua helada de pasión con ron

La remolacha que sale de la tierra  
Lichi y rosas a la ginebra  
Panchino / relleno de caviar beluga  
Candy salado de nueces con mango, haba tonka y whisky  
Sidra casera ahumada al momento  
Milhojas de idiazábal  
Sándwich de gazpacho con guarnición olorosa de vinagre

La Gilda del Disfrutar  
Apionabo negro  
Yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas

Ceviche en deconstrucción  
Conserva de navajas y algas a la sal  
Ravioli crujiente de algas

Nuestros macarrones a la carbonara

Polvorón de tomate y Caviaroli de arbequina  
Ensalada líquida

Suquet de marisco  
Cappuccino de suquet

Nuestro chuletón con  
piquillos "cristal"

Tatin multiesférica de maíz y foie  
Pichón Pibil  
Bombón de foie y pichón

Pandan  
Cucurucho de tarta de queso  
Pimientos de chocolate, aceite y sal  
Tarta al whisky

Algodón de cacao y menta  
Gominola de mantequilla noisette  
Bombón líquido de pasión y café

195 €

\*Menú para mesa completa. Precio por persona (IVA incluido). Bebidas no incluidas.

---

## GRAN FESTIVAL

Americano  
La Gilda del Disfrutar

Sidra casera ahumada al momento  
La reflexión de la nuez  
Corazón de nuez verde con queso idiazabal

Polvorón de pesto con crujiente de parmesano al pesto  
Pesto multiesférico con pistachos y anguila  
Coca-pizza sin harina  
Huevo a la carbonara con setas y trufa de verano

Apionabo negro

Merluza lacada en salsa verde con algas

Salsa rosa

Crujiente de mango y gamba  
Consomé de gamba  
Marisco con chili, sandía y huevo de codorniz

Hueso de pollo al ajillo

Pichón reposado con kimchi, lechuga y huevas de salmón  
Bombón de pichón y huevas de salmón

Pepino Hoisin  
Cornete de sésamo negro  
Fósil de pulpa de cacao

Algodón de cacao y menta  
Gominola de mantequilla noisette

155 €

## DISFRUTAR FESTIVAL

Americano  
Niguri de Gilda del Disfrutar

Sidra casera ahumada al momento  
La reflexión de la nuez  
Corazón de nuez verde con queso idiazabal

Polvorón de pesto con crujiente de parmesano al pesto  
Pesto multiesférico con pistachos y anguila  
Coca-pizza sin harina  
Huevo a la carbonara con setas y trufa de verano

Apionabo negro

Merluza lacada en salsa verde con algas  
Panchino / relleno de caviar de beluga

Gajo de ceviche

Crujiente de mango y gamba  
Consomé de gamba  
Marisco con chili, sandía y huevo de codorniz

Nuestro chuletón con  
Piquillos "cristal"

Pichón reposado con kimchi, lechuga y huevas de salmón  
Bombón de pichón y huevas de salmón

Pepino Hoisin  
Cornete de sésamo negro  
Tarta al whisky 2019  
Fósil de pulpa de cacao

Algodón de cacao y menta  
Gominola de mantequilla noisette

195 €

\*Menú para mesa completa. Precio por persona (IVA incluido). Bebidas no incluidas.