

E T X E K O  
*Manten Perasategui* MADRID

**BLESS**  
HOTEL MADRID



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

# NUESTRO GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN PARA LOS PALADARES MÁS ATREVIDOS

## CON EL GUSTO DE MARTÍN BERASATEGUI

La naturaleza es sabia, solo hay que saber escucharla, el mercado de cada estación es el que dicta nuestra cesta de la compra.

Precio por persona: 105€

\*Este menú se servirá hasta las 14:30h. en horario de almuerzo y hasta las 22h. en horario de cena.

Milhojas caramelizadas de anguila ahumada,  
foie-gras, cebolleta y manzana verde

Ostra con pepino, fruta ácida, kéfir y coco

Ensalada tibia de perdiz y setas escabechadas

---

Cuajada de erizo y navaja, soja en brote y  
jugo espumoso de hinojo

Yema de huevo de corral bañada con carbonara de hierbas,  
velo untuoso, toques de remolacha y queso ahumado

\*Raviolis de pasta fresca rellenos de trufa negra,  
jugo emulsionado de setas y nuez de macadamia  
\*Suplemento 19€

Taco de lubina reposado en marinera de percebes,  
crujiente de yema trufada y extracto de trigueros

---

Lomo de ciervo al carbón, reposado sobre  
una mermelada de cerezas y teja de remolacha

\*Nuestro dúo de Wagyu (sustituyendo al lomo de ciervo):  
*Tartar citrico y refrescante sobre Bao crocante*  
*Lomo bajo a la brasa con verduras encurtidas y patatas soufflé*  
\*Suplemento 24€

---

Esencia fría de albahaca con sorbete de lima,  
granizado de enebro y toques de almendra

Café, oro, whisky y bizcocho húmedo de avellana

MARIDAJE: 55€

*Nuestra Sumiller Cristina de la Calle, le ofrece la posibilidad de maridar el menú degustación. Complete y armonice su experiencia ETXEKO by Martín Berasategui, con la selección de vinos que ha preparado para su pleno disfrute.*