

“SCELTA”

- omaggio alla barbabietola € 18
- cannellone di acqua di pomodoro, ricotta e grano saraceno con crema di zucca allo zenzero € 20
- carpaccio di ricciola, gin, agrumi, caviale di aringa € 24
- fondale marino € 22
- limone di mare, caviale “Prunier tradition”, mais fresco, semi di pomodoro € 20
- tartare di vacca Rubia Gallega, erbe aromatiche del nostro orto € 20
- porcini e asparagi di mare € 18
- animella di vitello, radicchio, salsa verde € 18
- petto di vacca Rubia Gallega, ricci di mare, corallo di capasanta, Mimolette, porcini € 22
- guancia di manzo, umeboshi, mandorle verdi, tagete € 20
-
- spaghetto aglio, olio, peperoncino, latte di nocciole, frutti di mare € 24
- risotto alle spezie, peperone giallo, limone € 24
- risotto all’aceto, polline, fuchi € 25
- ½ mezze penne, cannolicchi, cardoncello, ajo blanco € 20
- bottoni di taleggio, lumache, semi di zucca € 22
-
- pluma di maialino iberico, tofu all’aglio nero, erbette € 28
- razza alla brace, chips di pastinaca, pinoli, finferli € 29
-
- “terra, tuberi e germogli” € 18
- insalatina di frutta e verdura, granita al Campari, radicchio € 19
- albicocca, caramello bruciato, rosmarino € 18
- marshmallow allo yuzu, sorbetto al limone, cetriolo € 19



“SOSTANZA”

UN PERCORSO COMPOSTO DA 5 PIATTI TRA GRANDI INGREDIENTI
E I CLASSICI DI EL COQ

carpaccio di ricciola, gin, agrumi

crema di patate, seppia, caviale di aringa, aneto

risotto alle spezie, peperone giallo, limone

costata di vacca “Rubia Gallega”

fragola e viola

coq-ole finali

130 €

ABBINAMENTO BEVANDE

50 €

“ESPERIENZA”

ALL’INTERNO DI QUESTO PERCORSO SI RACCHIUDE
TUTTA LA SPERIMENTAZIONE E LA RICERCA DELLA CUCINA DI EL COQ

150 €

ABBINAMENTO BEVANDE

70 €

I menù degustazione sono da considerarsi per l'intero tavolo dalle 3 persone in poi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei piatti a vostra disposizione,
si prega di contattare, prima di ordinare, il nostro direttore di sala.



www.elcoq.com