

# 144.

Déjate llevar por este viaje culinario

Bienvenido/a a 144., una experiencia gastronómica inspirada en viajes, en sabores que cruzan fronteras, técnicas innovadoras y una presentación que invita a explorar distintas formas de disfrutar.

Nuestra propuesta tiene dos opciones: una carta de 12 platos, pensados como capítulos para que el comensal diseñe su propia historia, o un menú degustación cerrado con la selección de los mejores.

Para complementar la experiencia, contamos, además, con una coctelería muy especial, que da la posibilidad de crear un maridaje inesperado y único.

Desde el primer saludo hasta el último sorbo, te invitamos a dejarte llevar por una atmósfera diseñada para explorar.

Aquí, cada bocado cuenta una historia, y cada historia invita a descubrir. Porque comer no es solo alimentarse, es recordar, emocionarse y dejarse llevar. ¿Viajamos?



## MENÚ DEGUSTACIÓN

5 capítulos salados  
1 capítulo dulce

Servicio de pan, mantequilla y aceite  
Bebida no incluida

**75€** I.V.A. incluido

## MENÚ A LA CARTA

Sopa laksa singapore, lascas de txangurro aliñadas, guiso de tomates cherry y fideos de arroz.  
Txangurro a la donostiarra

Dim sum de ternera, guisantes y tentsuyu. Verduras al wok con salsa char-sui y curry verde.  
Brioche y solomillo

Espárrago blanco a la brasa, gamba roja atemperada, sésamo y caviar. Vichyssoise de espárrago blanco y tartar de gamba blanca. Gyoza de gamba al ajillo

Vieira curada en soja y a la parrilla, ajoblanco cantonés, tartar de uva fermentada y tobiko

Sopa de tortilla, caballa e hinojo. Cordero adobado en achiote y naranja sanguina, mezcla de moles y piña. Guiso de maíz y mozzarella

Lomo de lenguado ligeramente cocinado, mojo rojo agripicante cremoso y ensalada de champiñones

Rape adobado como un anticucho asado y reposado, risotto de piñones y cardo a la parmigiana, salsa perigueux y kale. Causa limeña y carrillera a la romana

Costilla de cerdo deshuesada con salsa BBQ Koreana, lechuga a la parrilla y crema de cilantro.  
Guiso de manitas y oreja con cigala a la brasa. Ropavieja

Guiso andaluz de papas con choco y foie. Calamar, curry vindalóo y bearnesa. Pato marinado con especias de la india y frito como una pakora, alboronía massala y jugo de pato y yogur

Carrillera melosa con salsa de tamarindo y coco, puré de zanahoria estilo Robuchon y anguila ahumada

Panna cotta de chocolate blanco, picada de melocotón en almíbar, helado de haba tonka y emulsión de hierbabuena

Cereza, albahaca y anís, crema de cheesecake, almendra y bizcocho de azahar.  
Helado de yogur

Servicio de pan, mantequilla y aceite