

# 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 CORRIENTES CIRCULARES

5 capítulos salados

1 capítulo dulce

Servicio de pan, mantequilla y aceite

Bebida no incluida

**75€** I.V.A. incluido

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

Perdiz curada y lacada en la parrilla con teriyaki, escabeche de ajos negros y ensalada andaluza de pamplinas y naranja

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

Albóndigas de pato a la bordalesa, chipirón de anzuelo salteado con adobo andaluz y crema de calabaza encominada

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 almibar, helado de haba tonka y emulsión de hierbabuena

Crema de calamansi, chocolate y curry de madrás, con pan brioche