

THAISSENCE

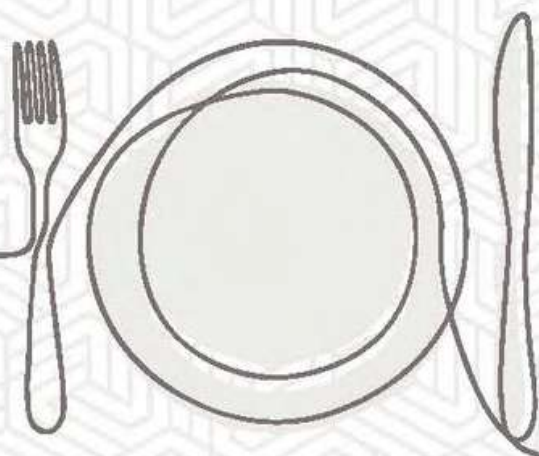
THAILAND & PERUVIAN FUSION KITCHEN

MICHELIN
2022





THAISSENCE



MENÚ DE GUSTACIÓN
10 PASES (mesa completa)

- + **3 APERITIVOS**
- + **3 ENTRANTES**
- + **PESCADO**
- + **CARNE**
- + **PREPOSTRE**
- + **POSTRE**

85€ p.p.

Maridaje de vinos a consultar.

MICHELIN
2022



IVA INCLUIDO.



THAISSENCE

#ENTRADAS

SALMOREJO A LA CIUDADELA ~ 9,50€

Salmorejo de mango & tomate, alga wakame & caviar de aceite de oliva.

CROQUETA THAISSENCE ~ 6€/Ud

Croqueta vegetal de pimientos, cebolla, leche de coco & curry rojo.

ENSALADA CAUSA MALAGUEÑA ~ 16€

Puré de causa limeña, camarones, cebolleta, mahonesa de mostaza, naranja, cilantro, tomate deshidratado, pepinillo & aceituna aloreña.

ENSALADA THAISSENCE ~ 16€

Papaya verde, zanahoria, papaya roja, cherry kumato, judía, anacardos tostados & mix de lechugas premium con vinagreta de yuzu.

SANGUCHO LIMEÑO DE FOIE FRESCO & ANGIULA AHUMADA ~14€

Sándwich peruano de pan brioche relleno de anguila ahumada, foie fresco & pera braseada.

CEVICHE DE ATÚN ~ 24€

Flor de atún rojo, cebolleta encurtida, cancha, mojo de sésamo negro & gazpachuelo de tomatillo verde.

TEXTURAS DE COLIFLOR CON TRUFA ~ 22€

Sinfonía de texturas de coliflor con reducción de vino de Burdeos, meloso de ibérico, compota de tamarindo & láminas de trufa negra fresca.

MEJILLONES THAISSENCE ~ 18€

Mejillones de roca, salsa de curry verde, mini zanahorias, tirabeques & nabo daicon.

ACELGA, VIEIRA Y ALMENDRA ~ 25€

Mil hoja de acelga y papada con vieira & guiso XO de almendra tierna.

SHABU SHABU CON ADOBO THAI-MALAGUEÑO | para compartir ~ 26 €

Presa Ibérica de Bellota, pan Bao crujiente, salsa Thaisence & selección de toppings.





THAISSENCE



#PESCADO

SUDADO DE ATÚN ROJO ~ 26€

Morrillo de atún rojo guisado, sopa agripicante, pisco sour & espárragos verdes.

RAMEN DE CHIPIRÓN DE ANZUELO Y TORREZNO DE SORIA ~ 19€

Huevo Ramen, noodles de nabo daicon & guiso de champiñones Portobello.

TALO DE OSTRAS Y TENDÓN DE VACA ~ 25€

Talo de sopa castellana, ostra frita, tendones guisados, mole de macadamia & chocolate picante.

CALLOS MARINOS ~ 20€

Bacalao, borraja, pilpil & setas.

BACALAO NEGRO Y TÉ VERDE ~ 28€

Bacalao negro, mil hojas de foie marino, kombucha thai y garbanzo verde.

#CARNE

ENTRECOT ~ 34€

Entrecot de ternera premium nacional, salsa de almendras y pack choi.

RAVIOLI DE POLLO PEKÍN ~ 18€

Ravioli de pollo a la pepitoria, crema de maíz morado y mini mazorcas.

JABALÍ IBÉRICO DE BELLOTA ~ 25€

Ajo negro, chirivía y café.





THAISSEANCE



#POSTRE

MOCHI DE ARROZ CON LECHE ~ 10€

Nuestra versión de un mochi de coco & mango.

CINCO ESPECIAS CHINAS ~ 15€

Crema de miso, piña asada, AOVE & cinco especias chinas.

AGUACATE, POMELO, CHOCOLATE Y MENTA ~ 12€

Helado de aguacate, mousse de chocolate, pomelo & consomé de menta.

TOCINILLO DE CALABAZA ~ 10€

Queso de cabra payoya, vainilla y brioche trufado.

DE-ROCHE DE CHOCOLATE ~ 20€

Helado de chocolate blanco y avellana, avellanas garrapiñadas, kumquat confitado & chocolate dorado con almendra.

