

## ENTRANTES

Pochas frescas, anguila ahumada braseada, champiñón Portobello escabechado y perlas de queso Payoyo

24 € / 36 €

Espárragos salvajes, miso de naranja, chalota al Oporto y Ruibarbo

21 € / 34 €

Tortellini de Caracoles, celery braseado y mantequilla blanca aireada

21 € / 33 €

## MAR

Salpicón de pulpo, Panna cotta de tomate y caviar Osetra Imperial

40 € / 69 €

Navaja a baja temperatura y mantequilla negra de alcaparras

23 € / 37 €

Bonito del norte en salsa verde, crujiente de pimienta rosa de Sichuan y rabanitos

37 € / 49 €

Pescadilla de pincho con cremoso de chirivía, cromatismo vegetal y aire de manzana e hinojo

31 € / 42 €

Caviar Baeri Imperial 30g.

99 €

The logo for Gastón, featuring the name in a stylized, handwritten script.

## CARNES

Huevo cremoso de caserío, foie y champiñón botón al Oporto

31 €

Cochinillo lechón, cremoso de azafrán y canelón de calabacín relleno con su propio paté

37 € / 49 €

Cordero Agnei acompañado de crema de ajo asado, piñones, espinaca baby y micro zanahoria a la parrilla

32 € / 47 €

Carrillera de ternera a baja temperatura y puré Robuchón

29 € / 40 €

Pichón engrasado a la sal, cremoso de tupinambo, ñoquis y berenjena de Almagro

39 € / 51 €

## POSTRES

Panna cota de pera, praliné de almendra y helado yuzu

16 €

Piña asada, pesto de aromáticas y sorbete de Palo Cortado

16 €

Mousse de chocolate ahumado, namelaka de café y texturas de maíz

16 €



**MICHELIN**  
2024



## APPETIZERS

White broad beans, smoked grilled eel, pickled Portobello mushrooms and Payoyo cheese pearls

24 € / 36 €

Wild asparagus, orange-miso, Port shallots and rhubarb

21 € / 34 €

Snail tortellini, braised celery and fresh butter mousse

21 € / 33 €

## SEA

Octopus salpicón, tomato panna cotta and imperial caviar

40 € / 69 €

Razor clam and black capers butter

23 € / 37 €

Cantabrian bluefin tuna in "*salsa verde*", szechuan pepper crispy, fresh radishes and finger lime

37 € / 49 €

Wild hake loin, parsnip puree and chromatic vegetables with apple and fennel air

31 € / 42 €

Imperial Baeri Caviar 30g.

99€



## MEATS

Confit farm fresh egg yolk, foie gras and stewed button mushroom and  
Porto wine

31 €

Suckling pig, saffron crèmeux and zucchini cannelloni stuffed with its  
own paté

37 € / 49 €

Agnei Lamb with roasted garlic cream, pine nuts, baby spinaches and  
micro grilled carrots

32 € / 47 €

Veal at low temperature and Robuchón purée

29 € / 40 €

Wild wood pigeon, Jerusalem artichoke cream, gnocchi and Almagro  
eggplant

39 € / 51 €

## DESSERTS

Pear panna cotta, almond praliné and yuzu sorbet

16 €

Roasted pineapple, aromatic pesto and Palo Cortado sorbet

16 €

Smoked chocolate mousse, coffee namelaka and corn textures

16 €



MICHELIN  
2024