



QUIMERA
BISTRO



Recomendado Guía Michelin 2024 - 2025

SNACK

Hojaldre con morrones Kung Pao y crema de miso.

ENTRADAS

Carpaccio de remolacha, parmesano de "La Linqueñita",
hojas amargas.

Babaganoush, berenjenas en escabeche y almendras con merken.

Ricotta, zanahorias especiadas, pickle de zanahorias de colores,
zanahorias baby glaseadas y perejil crespo.

Paté de hongos, damascos y quinotos en almíbar.

Pickles y quesos de "La Linqueñita".

Tempura de hojas de acelga y garbanzos y alioli picante.

Gnocco frito con bondiola de jabalí curada.

Focaccia con manteca de tomillo.

LIMPIA BOCA

Granita de manzana verde, manzana verde en juliana,
pepino salado en láminas.

PRINCIPAL Y GUARNICIONES

Ojo de bife en shio koji, verdes a la parrilla con vinagreta de chimi
y demiglace // Gnocchis con muhammara.

Papa rosti, salsa de ajo blanco fermentado y ciboulette.

Cebollas quemadas, caldo de queso, manteca noisette y pangrattato.

Molleja, limón quemado y salsa de limón.

Girgolas en escabeche, relish de pepinos picantes, pickles de
shiitake, polvo de hongos de pino.

Hojas verdes.

Pan chato a la parrilla.

Gyosas de cordero con salsa criolla de pimientos.

Entraña con mantekoji de kimchi.

PRE POSTRE

Sorbet de cítricos y aceite de oliva.

POSTRE

Semifreddo de ricota, gel de hibiscus y pomelo, curd de pomelo.
tierra de chocolate blanco y naranja y galleta de especias // Mousse
de chocolate, moelleux, coulis de frambuesa, ganache de chocolate.