

## ¿UN ARTISTA? PICASSO, UN CLÁSICO

“Cuando el arte se transforma en gastronomía y los sentidos en una sinfonía de placeres, busquemos la experiencia como forma de vida, esto es Moma.”

¡Ilustrémonos!

## LOS PRINCIPIOS DE LOS MÁS ILUSTRES... PARA EMPEZAR

### Tocando el violín

Jamón de bellota Ibérico 100% Raza Ibérica (Maldonado).

1/2 ración 14€

1 ración 23€



### Volúmenes y texturas

Quesos variados

1/2 ración 12€

1 ración 22€

### El taco y caza

Lomo doble de bellota ibérico 100% (Maldonado).

1/2 ración 12€

1 ración 22€



### Giuseppe Cipriani y Vittore Carpaccio

Carpaccio de picaña madurada con pistachos y perlas de pimentón ahumadas.

18€



### Cubismo redondeado con un crash

Croquetas de jamón ibérico. 8 uds.

12€



### El arte del engaño visual

Croquetas de sepia con niguiri carbonizado. 8 uds.

15€

## MONET Y SU JARDÍN DE PLANTAS Y HORTALIZAS

### Lugareño, sé perseverante, las lluvias se acercan

Verduras de temporada asadas bajo la lumbre

S/P

14€



### Náhuatl ahuateatl y su porqué

Ensalada templada de aguacate, tomate y queso

15€



### Preciosa amalgama de brotes

Ensalada de atún y bonito.

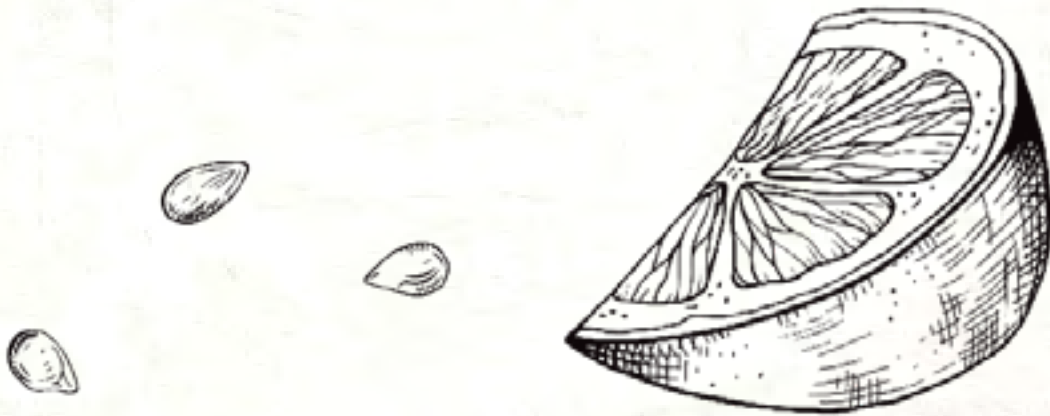
16€



### La persistencia de la memoria

Ensalada templada de quesos fundidos.

15€



## YOSHIO TANIGUCHI Y SU ARTE ORIENTAL

### Sinfonía de esculturas cromáticas

Hosomaki atún 4 uds.

Hosomaki salmón 4 uds.

Nigiri atún 2 uds.

Nigiri salmón 2 uds.

Uramaki aguacate y pepino 3 uds.



24€

### Makis en Tempura

Maki atún 8 uds.

Maki salmón 8 uds.



22€

## EN LA CIMA DEL EGOCENTRISMO

### Como si fuera la erupción del Monte Vesubio y Pompeya

Pasta emulsionada y rehogada en queso pecorino

17€    

### ¡Envainen sus espadas que esto va de paladar!

Tataki de pez espada con spaghetti de sepia al ajillo.

22€    

### Otra forma de pintar la mar

Bacalao cocinado a baja temperatura con concasse de tomate.

18€ 

### Un marino vanguardista

Pulpo al Jospier con patatas revolconas.

26€  

### Playa y mar, dos lugares sin igual

Verdinas en salsa de chili crab con gambones.

19€  

### Óleo sobre lienzo: la dehesa extremeña y sus cerdos

Ibéricos al Jospier con sus papas.

S/M

### Como si fuera un palacio, ve despacio

Rabo de añojo glaseado con patata hojaldrada

18€ 

### La vaca que rumiaba sobre el manto verde

Lomo bajo de vaca madurada al carbón natural.

24€

### El clasicismo del juglar

Judiones con rabo de toro.

18€ 

### Insiste, persiste, resiste y nunca desiste

Chuleta de cerdo ibérico a fuego lento con parmentier trufada y su jugo

22€ 

## EL CAMPESINO ORIENTAL Y SU MANEJO DEL WOK COMO SI DEL PINCEL DE VAN GOGH SE TRATASE



Wok salteado de nalgas de pollo tiernas y jugosas

17€



Wok salteado de animales marinos

18€

---

S. XVIII nos remontamos a La Albufera donde nació la paella valenciana, comida tradicional de humildes campesinos. Ya lo narraba Francisco de Paula Martí a modo de recetario; SXXI es saboreada por la alta alcurnia culinaria, en forma de obras de arte comestibles.

---

\*Precio por persona. Todos los arroces se harán mínimo para 2 personas. Servidos únicamente a mediodía.

## El arte en su máxima expresión

Arroz meloso de carabionero

28€ 

## Amor por lo intenso y descarnado

Arroz meloso y sedoso de rabo de toro.

 18€

## DULCES Y TIERNAS COMO LAS SEÑORITAS DE AVIGNON



### Querido Picasso, es puro clasicismo

Tarta de queso, pero qué tarta.

7.50€



### En qué andabas pensando Michael Bras, pero gracias

El inigualable coulant de chocolate y sus cirigocias.

7.50€



### ¿Bizcocho con café? No, mejor bizcocho con cerveza Guinness

Tarta de cerveza negra y un mar de cremosos.

8€

\*Se cobrará el servicio de pan.

Todas las elaboraciones se podrán adaptar sin gluten y otros alérgenos. Declaración de alérgenos:



huevos



crustáceos



soja



altramuces



frutos de cáscara



lácteos



contiene gluten



moluscos



granos de sésamo



mostaza



apio



cacahuetes



pescado



dióxido de azufre y sulfitos

I.V.A INCLUIDO