

¿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 ahvacatl y su porqué

Ensalada templada de aguacate, tomate y queso

15€



Preciosa amalgama de brotes

Ensalada de atún y bonito.

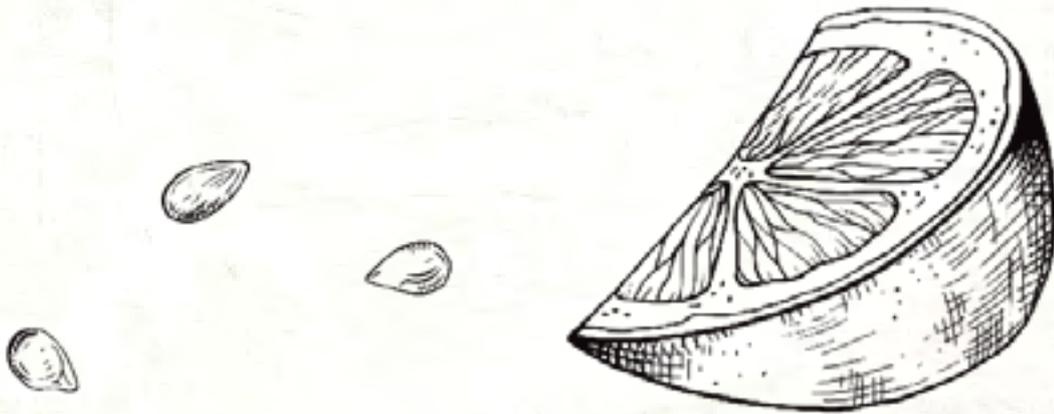
16€



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 8uds.

Maki salmón 8uds.



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