

Fórmula ORIA

Migdiés laborables | Mediodías laborables | Lunch working days

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Cruixent de patata violeta i gamba curada a la sal

Crujiente de patata violeta y gamba curada a la sal | *Crunchy violet potato and salt cured shrimp*

Bunyel de bacallà amb maionesa de camamilla i gel de yuzu

Buñuelo de bacalao con mayonesa de manzanilla y gel de yuzu | *Codfish fritter with chamomile mayonnaise and yuzu gel*

Fals macaró de tomàquet i tàrtar de truita | Falso macaron de tomate y tartar de trucha | *Fake tomato macaron and trout tartar*

Sandwich farcit de duxelle de bolets amb làmina d'ibèric, maionesa d'all negre i tòfona

Sandwich relleno de duxelle de setas con lámina ibérica y mayonesa de ajo negro y trufa

Sandwich stuffed with mushroom duxelle with Iberian foil, black garlic and truffle mayonnaise

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Petxina de pelegrí curada amb holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i crocant d'alga codium

Vieira curada con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crocante de alga codium

Cured scallop with sage hollandaise, noisette buttercream and codium seaweed crisp

o | or

Kokotxa de lluç al pilpil sobre guisat de porc Ibèric i tàrtar de calamarsó

Kokotxa de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón | *Pilpil hake kokotxa on iberian pork stew and squid tartar*

o | or

Raviolis de cua de bou, bombó líquid de formatge Reblochón, aire de trompeta de la mort i pedrer de vedella amb salsa Perigieux

Raviolis de rabo de buey, bombón líquido de queso Reblochón, aire de trompeta de la muerte y molleja de ternera en salsa Perigieux

Oxtail ravioli, liquid Reblochón cheese bonbon, trumpet of death air and veal sweetbread in Perigieux sauce

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

Llom de lluç en tempura, salsa iodada acidulada d'escopinyes

Lomo de merluza en tempura, salsa yodada acidulada de berberechos | *Hake loin in tempura, acidulated and iodized cockles sauce*

o | or

Presa ibèrica rostida amb crema de salsifis i salsa Perigieux de moll a la brasa

Presa ibérica asada con crema de salsifies y salsa Perigieux de tuétano a la brasa

Roasted Iberian pork with salsify cream and grilled marrow Perigieux sauce

o | or

Peix de llotja rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermell

Pescado de lonja asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo | *Roasted fresh fish, miso aubergine and red curry sauce*

o | or

Rellom de vaca rostit al carbó amb crema de salsifis i salsa Perigieux de moll a la brasa

Solomillo de vaca asado al carbón con crema de salsifies y salsa Perigieux de tuétano a la brasa

Charcoal-grilled beef sirloin steak with salsify cream and grilled marrow Perigieux sauce

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

Cremós de ginebre, xocolata blanca i cítrics

Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos | *Creamy juniper, white chocolate and citrus*

o | or

Xocolata en textures, tocs de topinambur i crema gelada de praliné d'avellana

Chocolate en textures, toques de topinambur y crema helada de praliné de avellana

Chocolate in textures, touch of topinambur and hazelnut praline iced cream

o | or

Mousse de gingebre, gel de maracujà, sorbet de pinya, crema de coco i citronella

Mousse de jengibre, gel de maracuyá, sorbete de piña, crema de coco y citronella

Ginger mousse, passion fruit gel, pineapple sorbet, coconut cream and lemongrass

Petit Fours

85€

Aigua, cafè i servei de pa inclòs

Agua, café y servicio de pan incluido | *Water, coffee and bread service included*

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included