

Les següents preparacions són concebudes per ser degustades en tres o quatre mossos,
ja que d'una altra manera perdrien l'esperit amb què van ser creades
Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,
ya que de otro modo perderían el espíritu con el que fueron creadas
*These preparations are designed to be sampled in three or four bites,
otherwise they would lose the spirit with which they were created*

Petòncles amb bolets, ou de guatlla, coliflor i tòfona
Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa
Queen scallop with mushrooms, quail egg, cauliflower and truffle
44€

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, tarama d'ostra i gelat de mostassa
Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza
Slices of tempered Iberian presa on foie-gras curd, tarama oyster and mustard ice cream
44€

Sopa de carabinero, tomàquet, api i poma verda
Sopa de carabineros, tomate, apio y manzana verde
Scarlet shrimp soup, tomato, celery and green apple
54€

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i kaffir
Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y kaffir
Squid tartare with liquid egg yolk, onion and kaffir consommé
44€

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Risotto de fonoll, llagosta i percebes
Risotto de hinojo, langosta y percebes
Fennel risotto with lobster and barnacles
60€

Ravioli de wagyu i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar
Ravioli de wagyu y anguila glaseada, crema yodada, raifort y caviar
Wagyu ravioli and glazed eel, iodized cream, horseradish and caviar
64€

Emulsió de pernil ibèric i alfàbrega, mini caneló de cua, bottini d'albergínia i quisquillas
Emulsión de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo, bottini de berenjena y quisquillas
Iberian ham and basil emulsion, tail cannelloni, aubergine bottini and quisquillas
52€

Amanida temperada de crustacis sobre un fons marí, Xerès i maionesa dels seus coralls
Ensalada templada de crustáceos sobre un fondo marino, Jerez fino y mayonesa de sus corales
Warm crustacean salad on a seabed, sherry and coral mayonnaise
60€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each

PEIXOS | PESCADOS | FISH

Turbot a la brasa, gamba vermella, tomàquet rostit i aranja rosada
Rodaballo a la brasa, gamba roja, tomate asado y pomelo rosa
Grilled turbot, red shrimp, roasted tomato and pink grapefruit
70€

Peix rei rostit amb pil-pil de cloïsses, nècora i Xampany i una crema fina d'avellana i caviar
Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana y caviar
Roasted virrey fish with clams pil-pil, velvet crab and Champagne with a fine hazelnut cream
75€

Roger en suquet amb perles de Vinum Acre, sardina fumada i api nap
Salmonete de roca en suquet con perlas de Vinum Acre, sardina ahumada y apionabo
Red mullet in suquet with Vinum Acre pearls, smoked sardine and celeriac
66€

CARNS | CARNES | MEAT

Espatlla de xai amb albergínia al miso, lletons cruixents i el seu suc especiat
Paletilla de cordero con berenjena la miso, mollejas crujientes y su jugo especiado
Lamb shoulder with aubergine miso, crispy sweetbread and spicy juice
65€

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i Porto
Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto
Charcoal ox fillet, artichokes and tubers with shallot and Port wine sauce
65€

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa
Manitas de cerdo duroc a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza
Truffle duroc pig trotters with Iberian bacon, topinambour, watercress and mustard
65€

Tudó à la royale
Paloma torcaz à la royale
Wood pigeon à la royale
82€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each

POSTRES | DESSERT

Recomanem demanar-los a l'inici de l'àpat

Recomendamos su elección al principio | *We recommend ordering them at the beginning of the meal*

Esferes de canyella, mandarina i roses
Esferas de canela, mandarina y rosas
Cinnamon spheres, tangerine and roses
35€

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga
Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria
Ginger and passion fruit sorbet with coconut and carrot
35€

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te earl grey
Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% con helado de té earl grey
Warm chocolate cake, 70% cocoa with earl grey ice cream
35€

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada
Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada
Peanut, tamarind, banana and toasted butter
35€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each