

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Només es serveix per taules completes
Sólo se sirve en mesas completas | *This menu will be served in whole tables*

Aperitius Aperitivos | Appetizers

Ostra escabetchada a l'hibiscus, ajoblanco i granissat de shiso morat
Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco y granizado de shiso morado
Pickled oyster with hibiscus, white garlic and purple shiso granita

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa i kale
Bacalao confitado con crema acidulada, mostaza y kale
Cod confit with sour cream, mustard and kale

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

Quallada temperada de carabinero amb sopa dels seus corals
Cuajada templada de carabineros con sopa de sus corales
Tempered scarlet shrimp with its coral soup

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

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

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

Esferes de cardamom, poma i iogurt
Esferas de cardamomo, manzana y yogur
Cardamom spheres, apple and yogurt

Xocolata vegetal
Chocolate vegetal
Vegetable chocolate

Petits-fours

250€

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