

MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODÍA | BUSINESS LUNCH

Disponible de dimarts a divendres | Disponible de martes a viernes | Available from Tuesday to Friday
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

○

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

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

○

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

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

○

El nostre ànec à la royale 2021
Nuestro pato relleno à la royale 2021 | *Duck royale 2021*

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

○

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*

○

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

○

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

Petits-fours

175€

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