

1

Menú Degustació Menú Degustación | *Tasting Menu*

Bunyol 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

Cruixent de patata violeta i gamba vermella a la sal
Crujiente de patata violeta y gamba roja a la sal
Crunchy violet potato and red shrimp with salt

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

Gelée de mol·luscs amb coliflor al vinagre de Chardonnay, la seva crema i làmines de navalla al natural
Geleé de moluscos con coliflor al vinagre de Chardonnay, su crema y láminas de navaja al natural
Mollusk gelee with cauliflower in Chardonnay vinegar, cream and slices of razor clams in natural sauce

La nostra selecció de pans artesanals, oli i mantegues
Nuestra selección de panes artesanales, aceite y mantequillas
Our selection of homemade breads, oil and butters

Vieira curada amb holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i crocant d'alga còdium
Vieira curada con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crocante de alga codium
Cured scallop with sage hollandaise, noisette butter cream and codium seaweed crisp

Kokotxes de lluç al pilpil sobre guisat de porc ibèric i tàrtar de calamarsó
Kokotxas de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón
Hake kokotxas with pilpil on Iberian pork stew and baby squid tartare

Llom de lluç en tempura, salsa iodada acidulada d'escopinyes
Lomo de merluza en tempura, salsa yodada acidulada de berberechos
Hake loin in tempura, iodized and acidulated cockles sauce

Presca ibèrica rostida sobre llit de cebeta trufada i llavors garapinyades
Presca ibérica asada sobre cama de cebollita trufada y semillas garrapiñadas
Grilled Iberian pork on a bed of truffled onion and caramelized seeds

Aigua d'alfàbrega amb cremós d'ametlla crua i gelat de closca de llimona
Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cascara de limón
Basil water with creamy raw almond and lemon peel ice cream

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

Petit Fours

100€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included