

# 2

## 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*

### **Sandvitx farcit de duxelle de bolets, amb làmina ibèrica i maionesa d'all negre i tòfona**

Sandwich relleno de duxelle de setas con làmina ibèrica y mayonesa de ajo negro y trufa  
*Sandwich filled with mushroom duxelle, with Iberian slices and black garlic and truffle mayonnaise*

### **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*

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

Raviolis de rabo de buey, bombón líquido de queso Reblochón, aire de trompeta de la muerte y molleja de ternera en salsa Perigueux  
*Oxtail ravioli, liquid Reblochón cheese bonbon, trumpet of death air and veal sweetbread in Perigueux sauce*

\*\*\*

### **Moll rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermell**

Salmonete asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo  
*Roasted red mullet, eggplant with miso and red curry sauce*

### **Corré de xai de llet desossat amb crema de salsifíes i salsa Perigueux de moll a la brasa**

Carré de cordero lechal deshuesado con crema de salsifíes y salsa Perigueux de tuétano a la brasa  
*Rack of boneless suckling lamb with cream of salsify and grilled marrow Perigueux sauce*

\*\*\*

### **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*

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

Chocolate en texturas, toques de topinambur y crema helada de praliné de avellana  
*Chocolate in textures, hints of topinambur and hazelnut praline ice cream*

\*\*\*

### **Petit Fours**

\*\*\*

## 140€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | *Drinks not included*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*