

Menú Executiu

Menú Ejecutivo | *Executive Menu*

Aperitiu | Aperitivo | *Appetizer*

Infusió de tomàquet amb gamba vermella i brots tendres

Infusión de tomate con gamba roja y brotes tiernos

Tomato infusion with red shrimp and tender sprouts

o | *or*

Kokotxa de bacallà al pilpil sobre guisat de porc ibèric i tartar de calamarcets

Kokotxa de bacalao al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón

Pilpil cod kokotxa on iberian pork stew and squid tartar

o | *or*

Gelée de mol·luscs amb coliflor al vinagre de Chardonnay i la seva crema

Gelée de moluscos con coliflor al vinagre de Chardonnay y su crema

Mollusc jelly with cauliflower in Chardonnay vinegar and its cream

Peix de llotja a baixa temperatura amb tartar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor

Pescado de lonja a baja temperatura con tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor

Market fish cooked at low temperature with iodized tartar of scallops, seaweed and cauliflower cous cous

o | *or*

Presa ibèrica rostida, cor d'endívia a el safrà, pil pil de pastanaga i chutney de poma

Presa ibérica asada, corazón de endívia al azafrán, pil pil de zanahoria y chutney de manzana

Roasted Iberian pork, saffron endive heart, carrot pil pil and apple chutney

o | *or*

Pagre a baixa temperatura, petòncles curades al sake i sopa lleugera d'ostres

Pargo a baja temperatura, zamburiña curada al sake y sopa ligera de ostras

Low-temperature snapper, sake-cured scallops and light oyster soup

o | *or*

Carré de xai de llet desossat sobre llit de ceba trufada i llavors caramel·litzades

Carré de cordero lechal deshuesado sobre cama de cebollita trufada y semillas garrapiñadas

Boneless suckling lamb rack on a bed of truffled onion and caramelised seeds

Suplement | Suplemento | *Supplement: 12€*

Cremós de ginebre, xocolata blanca i cítrics

Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos

Creamy juniper, white chocolate and citrus

o | *or*

Crema untuosa d'alvocat, perles gelades de maduixa i granissat de cogombre i menta

Crema untuosa de aguacate, perlas heladas de fresa y granizado de pepino y menta

Creamy avocado, iced strawberry pearls and cucumber and mint slush

o | *or*

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 citronella

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

Petit Fours

Aigua, copa de vi i servei de pa inclòs

Agua, copa de vino y servicio de pan incluido | *Water, glass of wine and bread service included*

50€