

# Menú Executiu

## Menú Ejecutivo | *Executive Menu*

Aperitiu | Aperitivo | *Appetizer*

\*\*\*

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

o | *or*

**Kokotxa de lluç al pilpil sobre guisat de porc ibèric i tartar de calamarcets**  
Kokotxa de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón  
*Pilpil hake kokotxa on iberian pork stew and squid tartar*

o | *or*

**Raviolis de cua de bou, bombó líquid de formatge Reblochón, aire de trompeta de la mort i pedrer de vedella amb salsa Perigieux**  
Raviolis de rabo de buey, bombón líquido de queso Reblochón, aire de trompeta de la muerte y molleja de ternera en salsa Perigieux  
*Oxtail ravioli, liquid Reblochón cheese bonbon, trumpet of death air and veal sweetbread in Perigieux sauce*

**Suplement | Suplemento | *Supplement: 15€***

\*\*\*

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

o | *or*

**Presa ibèrica rostida amb crema de salsifis i salsa Perigieux de moll a la brasaa**  
Presas ibéricas asadas con crema de salsifis y salsa Perigieux de tuétano a la brasa  
*Roasted Iberian pork with salsify cream and grilled marrow Perigieux sauce*

o | *or*

**Peix de llotja rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermell**  
Pescado de lonja asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo  
*Roasted fresh fish, miso aubergine and red curry sauce*

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: 15€***

\*\*\*

**Cremós de ginebre, xocolata blanca i cítrics**  
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos | *Creamy juniper, white chocolate and citrus*

o | *or*

**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, touch of topinambur and hazelnut praline iced cream*

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*

# 65€