

# 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*

\*\*\*

**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, 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*

**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*

55€