

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 amb crema de salsifis i salsa Perigüeux de moll a la brasaa

Presa ibérica asada con crema de salsify y salsa Perigüeux de tuétano a la brasa

Roasted Iberian pork with salsify cream and grilled marrow Perigüeux 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*

55€