

Menú Madre Gaia

Menú Madre Gaia | *Madre Gaia 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 Perigú

Raviolis de rabo de buey, bombón líquido de queso Reblochón, aire de trompeta de la muerte y molleja de ternera en salsa Perigú
Oxtail ravioli, liquid Reblochón cheese bonbon, trumpet of death air and veal sweetbread in Perigú 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 salsífies i salsa Perigú de moll a la brasa

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