

Menú Madre Gaia

Menú Madre Gaia | *Madre Gaia Menu*

Cruixent de patata violeta i gamba curada a la sal

Crujiente de patata violeta y gamba curada a la sal | *Crunchy violet potato and salt cured shrimp*

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*

Fals macaró de tomàquet i tàrtar de truita

Falso macaron de tomate y tartar de trucha | *Fake tomato macaron and trout tartar*

Sandwich farcit de duxelle de bolets amb làmina d'ibèric, maionesa d'all negre i tòfona

Sandwich relleno de duxelle de setas con lámina ibérica y mayonesa de ajo negro y trufa
Sandwich stuffed with mushroom duxelle with Iberian foil, black garlic and truffle mayonnaise

Gelée de mol·luscs amb coliflor al vinagre de Chardonnay

Gelée de moluscos con coliflor al vinagre de Chardonnay
Mollusc jelly with cauliflower in Chardonnay vinegar and its cream

La nostra selecció de pans artesanals, oli i mantegues

Nuestra selección de panes artesanales, aceite y mantequillas
Our selection of artisan breads, oils and butters

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 Perigueux

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

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

165€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included