

# 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*

\*\*\*

### **Tarama d'escamarlà, suc de fruits del mar i emulsió de crustacis**

Tarama de cigala, jugo de frutos del mar y emulsión de crustáceos  
*Crayfish, seafood juice and crustacean emulsion*

### **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