

- CAVIAR MALOSSOL (RIU AMUR) *llauna de 30 gr. 59.90€*  
*llauna de 50 gr. 99.90€*
- OU POCHE, *crema de patata i caviar Malossol (15 gr.) 38.75€*
- SALMÓ SEMI CURAT, *emulsió de plàncton i fumat al moment 23.90€*
- OSTRES GILLARDEAU N° 2 (6 unitats), *Bloody Mary, ceviche i ponzu de yuzu 32.90€*
- TARTAR DE TONYINA VERMELLA, *emulsió de soja i wasabi, arròs amb curri i algues 27.75€*
- FOIE GRAS D'ÀNEC "micuit", *textures de blat de moro, mango i espècies 25.75€*
- CEPS, GAMBES I TÒFONA, *cep en carpaccio, gamba marinada, tòfona i vinagreta de pinyons 32.75€*
- PERNIL IBÈRIC ARTURO SANCHEZ GRAN RESERVA - D.O. Guijuelo, *tallat a ganivet 29.75€*
- GYOZA DE PERDIU A LA COL, *brou de perdiu, col de Brussel·les, kale i "choucroute" 24.75€*
- CANELÓ DE PULARDA, *crema de ceps, crumble de parmesà i tòfona negra 24.75€*
- ARRÒS MELÓS DE GAMBA VERMELLA, *tartar de calamar i emulsió dels seus caps 36.75€*
- HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986), *a la brasa. Oli d'herbes i pera al romaní 24.50€*
- ESPATLLETA DE CABRIT *desossada, lacada al romaní amb verduretes del rostit 32.75€*
- LLOM DE BOU WAGYU , *cassoleta de patata i ceba caramel·litzada 45.90 €*
- TARTAR DE VACA, *cruixent de llavors i emulsió de mostassa 28.75€*
- COLOMÍ DE SANG, *escalunyes al cafè i salsa hoisin de prunes 30.75€*
- LLEBRE A LA ROYALE *tòfona negra, ravioli de remolatxa i foie gras 30.75€*
- LLUÇ DE PELANGRE *sobre fons de patata, oli d'oliva verge i perfum de farigola 29.75€*
- TURBOT SALVATGE, *rostit, tubercles i tòfona 33.75€*
- LLOBARRO D'HAM *i suquet de fruits de mar 32.75€*
- LLOBREGANT *en suquet, carxofa i bolets de temporada 34.75€*
- ESPADENYES DEL PORT DE LA SELVA, *a la planxa i oli d'oliva verge 48.75€*