

OSTRAS GILLARDEAU (6 unidades) con hibiscus, ponzu y bloody Mary 34.50€
SALMÓN NORUEGO semi curado y ahumado, crème fraîche y su caviar 25.75€
TARTAR DE ATÚN ROJO, emulsión de soja y salicornia en tempura 28.75€
BOLETUS, GAMBAS Y TRUFA, en carpaccio, gamba marinada, trufa negra y vinagreta de piñones 34.75€
FOIE GRAS DE PATO "mi cuit", texturas de maíz, mango y especias 25.50€
VERDURITAS DEL TIEMPO, ravioli vegetal y trufa negra 25.75€
GUISANTES DE LLAVANERES "mini", butifarra negra, panceta y menta 29.75€
GUISANTES DE LLAVANERES "mini", con calamarcitos del Port de la Selva 34.75€
COLMENILLAS A LA CREMA 29.75€
CANELÓN DE PULARDA, cigalas, su jugo y crema de cebolla dulce 29.75€
ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA y tartar de calamar 37.75€
MAR Y MONTAÑA, albóndigas trufadas, mini guisantes y calamarcitos 29.75€

MAGRET DE PATO MASSANA (1986), a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero 25.75€

PALETILLA DE CABRITO deshuesada, lacada al romero con verduritas del asado 34.75€

TARTAR DE BUEY, crujiente de patata y emulsión de mostaza 28.75€

PICHÓN DE SANGRE, chalotas al café y salsa hoisin de ciruelas 36.75€

RABO DE BUEY en "cocotte" a la manera tradicional, crema de patata y setas de temporada 29.75€

MERLUZA DE PINCHO, sobre patata, aceite de oliva virgen y perfume de tomillo 29.75€

LUBINA DE ANZUELO THAI, curry verde, leche de coco y verduritas 34.75€

BOGAVANTE DEL PAÍS, su suquet, crema de patata y alcachofas 39.90€

"ESPARDENYES" Y KOKOTXAS DE MERLUZA con un suave pil pil 49.75€

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO sobre papada de cerdo Ibérico, encurtidos y kimchee de fresa 32.50€

Panes artesanos y aperitivos 4.90€

Si tiene alergias o intolerancias alimenticias, avísenos. Podemos ofrecerle otras opciones.

Los precios de la carta incluyen el 10% de IVA