

## MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá para toda la mesa)

MACARON a la catalana

MEJILLONES, en escabeche cítrico

ROYAL DE SALMÓN, ponzu y su caviar

ZANAHORIA y Ras el Hanout

OSTRA GILLARDEAU N.2 y perla de caldo dashi

*Memòria 2016 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

GAZPACHO VERDE, gamba al "aguachile" y esfera de queso Payoyo

*Atalier 2021 – Raúl Pérez – D.O. Rías Baixas*

LA CODORNIZ

Muslo lacado en jengibre

Rillete en escabeche y crujiente de semillas

Ramen, ajitsuke tamago y fideos translúcidos

*Sigma – Dark Sour Ale – Alvinne Brewery*

FOIE GRAS DE PATO, coca de cristal, texturas de maíz y toques anisados

*Haart Goldtröpfchen Kabinett 2019 – Reinhold Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer*

CANELÓN DE RUBIA GALLEGA CURADA, su tartar, emulsión de anchoa y mostazas

*Fino en rama colección 2014 – Williams Humbert – D.O. Jerez-Xerès-Sherry*

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

*Carles Andreu Trepas 2019 – Carles Andreu – D.O. Conca de Barberà*

BOGAVANTE AZUL, en suquet, crema de patata y rebozuelos

*QX quatre xarel·los 2020 – Celler Mas Candí – D.O. Penedès*

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

*Sense Pressa negra 2021 – Celler Mas Geli – D.O. Empordà*

CORDERO LECHAL lacado, amontillado y toques mediterráneos

*Sota els Àngels Negre 2010 – Celler Sota els Àngels – D.O. Empordà*

MANZANA, APIO, KALAMANSI Y ALBAHACA

CHOCOLATE "BEAN TO BAR"

*Mistela Mas Oller - Malvasia 2 anys – Celler Mas Oller – D.O. Empordà*

Bombón cítrico

Pâte de fruit de Hierba Luisa

Menú: 138.75€ p/p

Maridaje de vinos: 65.00€ p/p

CAVIAR OSETRA IMPERIAL 50gr. *blinis y crème fraîche* 98.50€

OSTRAS GILLARDEAU (6 unidades) y perla de caldo dashi 35.75€

GAZPACHO VERDE, *gamba al "aguachile" y esfera de queso Payoyo* 29.50€

SALMÓN NORUEGO *semi curado y ahumado, crème fraîche y su caviar* 28.75€

ATÚN ROJO EN TARTAR, *Kalamansi, sriracha y berberechos* 32.00€

BOLETUS, GAMBAS Y TRUFA, *en carpaccio, gamba marinada, trufa y vinagreta de piñones* 37.75€

FOIE GRAS DE PATO *"mi cuit", texturas de maíz, mango y especias* 29.75€

VERDURITAS DEL TIEMPO, *huevo ecológico 63º y trufa* 29.75€

CANELÓN DE PULARDA, *cigala y crema de cebolla dulce* 29.90€

ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA y *tartar de calamar* 38.75€

MAR Y MONTAÑA, *albóndigas, parmentier, calamarcitos y trufa* 32.50€

MAGRET DE PATO MASSANA (1986), *a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero* 29.75€

LOMO DE VACA MADURADA (45 días), *en tagliatta* 35.50€

PALETILLA DE CABRITO *lacada al romero, amontillado y toques mediterráneos* 37.75€

TARTAR DE BUEY EN CANELÓN DE RUBIA GALLEGA, *emulsión de anchoa y mostazas* 32.50€

PICHÓN DE SANGRE, *chalotas al café y salsa hoisin de ciruelas* 39.75€

RABO DE BUEY *en "cocotte" a la manera tradicional, crema de patata y setas de temporada* 29.90€

MERLUZA DE PINCHO, *sobre patata, aceite de oliva virgen y perfume de tomillo* 32.50€

LUBINA DE ANZUELO THAI, *curry verde, leche de coco y verduras* 37.75€

BOGAVANTE DEL PAÍS, *su suquet, crema de patata y rebozuelos* 49.75€

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

GAMBAS DEL PORT DE LA SELVA 52.00€

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

Horario para menú degustación: 13:00h a 14:00h y de 20:15h a 21:00h