

Menú AB³C - 140€

Bloody Mary on the Rocks

“Pizzeta” de anemonas fosilizados con mantequilla de plancton pepinos encurtidos y ajo verde

Canelón de calamar a la parmesana

Ostras con espárragos blancos, chufas hidratadas y aire de pipas

Taco de maíz, foie gras y mole

Nuestro Pan chino, brioche frito, anguila asada, wasabi

Cordero de leche curado, ahumado y en infusión con gnocchis de queso viejo y brotes de pino

Arroz de “Garum” Caldo fermentado, pescados azules, salazón y hierbas Mediterráneas

Salmonete de roca, emulsión de tomates secos, jugo de espinas asadas y kumquat

Carrilleras de jabalí y jugo de “civet” con mostazas frescas y cocinadas

La caja frágil, Camomila, leche y barquillo con toques cítricos y suavemente especiados

Infusión caliente y helada de chocolate especiado, bizcocho de maní, rocas y pieles de cacao con leche concentrada a la vainilla

Tarta fina de frutos rojos fosilizados con chantillí de mantequilla a la vainilla, caramelo, naranjas y rosas

Dulces en calabaza

Opción Maridaje de vinos, Menú AB³C 65€

El Gran AB³C – 170€

Bloody Beer

Mejillones de roca con emulsión de escabeche ligero, matices cítricos y iodados

Medula y costilla de atún con ostrón, limón y pipas

Tomates de colgar desecados con sardinas asadas, ajo confitado y pan a las brasas

Bullabesa de gamba infusionada

Nuestro Pan chino, brioche frito, anguila asada, wasabi

Jugo de cebollas asadas con esferas de Scamorza ahumada, nueces y pieles de naranja

Arroz negro de calamar y chipirones de potera con alioli de citronela

Piñones carbonara con clara de parmesano, crestas de gallo y mantequilla de trufa blanca

Rodaballo asado, pieles glaseadas y jugo de espinas ahumado con berberechos, berenjenas y cebollitas encurtidas

Guiso de atún a modo de ternera, Parmentier, panceta de almadraba, toques picantes y cítricos

Carnes de cordero lechal, asadas, curadas y desecadas con compota de ajos, brotes de pino y jugo caramelizado

Burbujas de tónica con sorbete de mango y bayas de enebro

Maderas y “cortezas” infusionadas y heladas con vainilla, chocolate, especias, resina y melaza

Tarta fina de frutos rojos fosilizados con chantillí de mantequilla a la vainilla, caramelo, naranjas y rosas

Dulces en calabaza

Opción Maridaje de vinos, Menú Gran AB³C 85€

Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias.

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable estancia

10% IVA INCLUIDO

LOS MENÚS SE SIRVEN A MESA COMPLETA