

*Les següents preparacions són concebudes per ser degustades en tres o quatre mossos,
ja que d'una altra manera perdrien l'esperit amb què van ser creades*

Petòncles amb bolets, ou de guatlla, coliflor i tòfona 38€

Royal de *carabinero* i curri vermell, carxofes en cru, api i poma 41€

Escamarlà i colirave, dau de *consomé* de jarret i llimona 40€

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, *tarama* d'ostra i gelat de mostassa 34€

Ostra tèbia lleugerament escabetxada amb granissat de créixens, xirivia i boira marina 38€

ENTRANTS

Pernil ibèric de gla Gran Reserva 39€

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol 37€

Sopa de pernil ibèric i alfàbrega, mini caneló de cua i *tortellini* d'albergínia 30€

Gamba vermella sobre un fons marí, fonoll i emulsió del seu coral 38€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

PEIXOS

Risotto de cítrics, escopinyes i eriçons al piment d'Espelette 49€

Llobarro amb brou de galeres, estofat de cargols
sobre un puré vegetal i maionesa a la tòfona i cloïsses 57€

Llenguado rostit, reposat en “*marinera*” de percebes, làmines de pop carbassa i safrà 58€

Ventresca de tonyina, llima, *kaffir*, créixens i fonoll en cru 58€

CARNS

Colomí a la brasa, picadeta cítrica de tàperes, oliva negra i salsa fumada de pastanaga i galanga 57€

Filet de vaca rostit sobre llit de clorofil·la de bledes i bombó de formatge 57€

Peus de porc Duroc, farcits de escalunya negra, *bimi* i codony 53€

Espatlla de xai a baixa temperatura, bolets silvestres, salsa *agliata* i matisos làctics acidulats 57€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

POSTRES

Recomanem demanar-los a l'inici de l'àpat

Soufflé de xocolata amb gelat de te Earl Grey 25€

Crema quallada a la tòfona blanca, pera i avellana 34€

Torrijas amb crema gelada de cafè amb llet i compota de prunes 25€

Cacau, all negre fermentat, gerds i sucre muscovat 25€

Crema gelada de mandarina amb Maria Lluïsa, *gelée* de taronja i perles de llimona 25€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.