

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
Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o cuatro bocados,
ya que de otro modo perderían el espíritu con el que fueron creadas
*These preparations are designed to be sampled in three or four bites,
otherwise they would lose the spirit with which they were created*

Petòncles amb bolets, ou de guatlla, coliflor i tòfona
Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa
Queen scallop with mushrooms, quail egg, cauliflower and truffle
42€

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, tarama d'ostra i gelat de mostassa
Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza
Slices of tempered Iberian presa on foie-gras curd, tarama oyster and mustard ice cream
42€

Royal de tàperes, tomàquet líquid i algues, carabiner temperat i sopa dels seus corals
Royal de alcaparra, tomate líquido y algas, carabinero templado y sopa de sus corales
Caper Royale, seaweed and liquid tomato, tempered carabinero and its corals soup
44€

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i kaffir
Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y kaffir
Squid tartare with liquid egg yolk, onion and kaffir consommé
42€

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol
Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante
Vegetable leaves and petals salad, herbs, sprouts with lettuce cream and lobster
54€

Ravioli de wagyu i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar
Ravioli de wagyu y anguila glaseada, crema yodada, raifort y caviar
Wagyu ravioli and glazed eel, iodized cream, horseradish and caviar
62€

Sopa de pernil ibèric i alfàbrega, mini caneló de cua i tortellini d'albergínia
Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y tortellini de berenjena
Iberian ham and basil soup, tail cannelloni and aubergine tortellini
48€

Gamba vermella sobre un fons marí, fonoll i emulsió del seu coral
Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral
Red prawn on a seabed, fennel and coral emulsion
54€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each

PEIXOS | PESCADOS | FISH

Turbot a la brasa, gamba vermella, tomàquet rostit y aranja rosada
Rodaballo a la brasa, gamba roja, tomate asado y pomelo rosa
Grilled turbot, red shrimp, roasted tomato and pink grapefruit
64€

Peix rei rostit amb pil-pil de cloïsses, nècora i xampany i una crema fina d'avellana
Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana y caviar
Roasted Virrey Fish with clams pil-pil, velvet crab and Champagne with a fine hazelnut cream
75€

Roger en suquet amb perles de Vinum Acre, sardina fumada i api nap
Salmonete de roca en suquet con perlas de Vinum Acre, sardina ahumada y apionabo
Red mullet in suquet with Vinum Acre pearls, smoked sardine and celeriac
64€

CARNS | CARNES | MEAT

Espatlla de xai amb albergínia a l'miso, lletons cruixents i el seu suc especiat
Paletilla de cordero con berenjena la miso, mollejas crujientes, jugo especiado
Lamb shoulder with aubergine miso, crispy sweetbread, spicy juice
64€

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i porto
Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto
Charcoal ox fillet, artichokes and tubers with shallot and Port wine sauce
64€

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa
Manitas de cerdo duroc a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza
Truffle Duroc pig trotters with Iberian bacon, topinambour, watercress and mustard
62€

Conill farcit à la royale, Lasarte 2019
Conejo relleno à la royale 2019
Stuffed rabbit a la royale, Lasarte 2019
82€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each

POSTRES | DESSERT

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

Recomendamos su elección al principio | *We recommend ordering them at the beginning of the meal*

Crema quallada a la tòfona blanca, pera i avellana

Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana

White truffle curd cream, pear and hazelnut

38€

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria

Ginger and passion fruit sorbet with coconut and carrot

31€

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te Earl Grey

Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% con helado de té Earl Grey

Warm chocolate cake, 70% cocoa with earl grey ice cream

31€

Crema de Marrón, gelat de nata fumat, cafè y cacau

Crema de Marrón, helado de nata ahumada, café y cacao

Marron cream, smoked ice cream, coffee and cocoa

31€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each