

# Menú Executiu

## Menú Ejecutivo | *Set Menu*

Aperitiu | Aperitivo | *Appetizer*

\*\*\*

**Infusió de tomàquet amb pop marinat al pimentó de la Vera i brots tendres**  
Infusión de tomate con pulpo marinado al pimentón de la Vera y brotes tiernos  
*Tomato infusion with marinated octopus and tender sprouts*

o | *or*

**Arròs cremós de bolets, pernil ibèric i sèrom d'Idiazabal**  
Arroz cremoso de setas, jamón ibérico y suero de Idiazábal  
*Creamy rice of boletus, iberian ham with Idiazabal whey*

o | *or*

**Petxina de pelegrí rostida amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'alvocat i daus de sardina fumada**  
Vieira asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y dados de sardina ahumada  
*Roasted scallops with black garlic emulsion, light avocado "gazpacho" and dice of smoked sardine*

\*\*\*

**Peix de llotja a baixa temperatura amb tartar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor**  
Pescado de lonja a baja temperatura con tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor  
*Market fish cooked at low temperature with iodized tartar of scallops, seaweed and coliflower cous cous*

o | *or*

**Manetes de porc Ibèric farcides de ceba tendra caramel·litzada, crema de xirivía amb tocs cítrics, salsa de tamarinde i crocant de formatge comté**  
Manitas de cerdo Ibérico rellenas de cebolla tierna caramelizada, crema de chirivía con toques cítricos, salsa de tamarindo y crocante de queso comté  
*Iberian pork trotters stuffed with caramelized onion, parsnip cream with citrus touches, tamarind sauce and crunchy cheese comté*

o | *or*

**Llom de lluç rostit amb crema d'api nap a la tòfona i bombons d'oliva Kalamata**  
Lomo de merluza asado con crema de apio nabo a la trufa y bombones de aceituna Kalamata  
*Roasted heak fillet with celery cream to the truffle and Kalamata olive*

\*\*\*

**Essència freda d'alfàbrega amb granissat de Tanqueray i escuma d'ametlla**  
Esencia fría de albahaca con granizado de Tanqueray y espuma de almendra  
*Cold basil essence with iced Tanqueray and almond foam*

o | *or*

**Mermelada de carbassa especiada, bescuit cruixent de pebre de Sixuan i granitzat de mandarina**  
Compota de calabaza especiada, bizcocho crocante de pimienta de Sichuan y granizado de mandarina  
*Spicy pumpkin mermelade, Sichuan pepper crunchy biscuit and mandarine slush*

o | *or*

**Mousse de gingebre, gel de maracujà, sorbet de pinya, crema de coco i citronella**  
Mousse de jengibre, gel de maracuyá, sorbete de piña, crema de coco y citronella  
*Ginger mousse, passion fruit gel, pineapple sorbet, coconut cream and lemongrass*

\*\*\*

### Petit Fours

\*\*\*

**Aigua, copa de vi i servei de pa inclòs**  
Agua, copa de vino y servicio de pan incluido | *Water, glass of wine and bread service included*

45€

\*\*\*

**Melòs de wagyu glassejat amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs**  
Meloso de wagyu glaseado con terrina de patata y tocina con mermelada de hongos  
*Glazed mellow wagyu with potato and iberian bacon terrine with mushrooms jam*

**Suplement | Suplemento | *Supplement: 12€***