

GRAN MENÚ GASTRONÓMICO

Crema de mejillones, miga de pan y jamón

Tartar de buey con maíz

Espárrago blanco, horchata de chufa y coliflor

Ravioli de ricotta ahumada con caviar

Gamba roja flambeada con whisky, cebolleta tierna y el consomé de sus cabezas

Guisantes del Maresme, puré de ñámaras, caldo de pollo y haba tonka

Calamar y espinacas salteados con mantequilla roja, cacahuete y limón

San Pedro en lomos, con patatas, raifort y cítricos

Papada de cerdo, cebolla roja, menta, cilantro y aguacate ahumado

Selección de quesos de nuestra tabla

Puré de mango, granizado de albahaca, coco y rábano raifort

Nabo Daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión

Crema de café con la mousse de chocolate cocida

PETIT FOURS

185€

Sólo se sirve a mesa completa . Incluye el servicio de pan y mantequilla

MARIDAJE DE VINOS 125 €

MARIDAJE DE VINOS ESPAÑOLES 125 €

Precio por persona, IVA incluido / No incluidos aperitivos previos ni digestivos

Sólo se sirve un tipo de maridaje por mesa

TABLA DE QUESOS	41€
PAN CON ACEITE	8 €
SERVICIO DE AGUA	4 €
POSTRES	24€

ESPÁRRAGO BLANCO

horchata de chufa y coliflor

48€

CABALLA MARINADA

caviar, jalea de manzana y coliflor

74€

POLLO DE CORRAL

con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo

48€

RAVIOLI DE RICOTTA AHUMADA

con el caviar "Petrossian, Alverta Imperial"

75€

GAMBA ROJA

flambeada con whisky, cebolleta tierna y consomé de su cabeza

52€

CIGALAS A LA PLANCHA

en hojas de lechuga y sabores de oriente

58€

CALAMAR Y ESPINACAS SALTEADOS

mantequilla roja, cacahuete y limón

50€

GUISANTES DEL MARESME

puré de ñámaras, caldo de pollo y haba tonka

50€



IVA incluido



RODABALLO

a la plancha, ahumado con sarmientos, ñoras y salsifí 59€

LENGUADO

con boniato mortero y jugo de su espina 59€

SALMONETES

huevos estrellados, migas y el aceite de pimentón 57€

LUBINA

gajos de tomate confitados, pimiento rojo, avellana y sésamo 58€

SAN PEDRO

en lomos, con patatas, raifort y cítricos 56€

JARRETE

(Larga Cocción) de ternera blanca con puré de patatas 55€
(Mín. 2 personas, precio por persona)

CARRÉ DE COCHINILLO

asado al momento al aroma de tomillo 54€

PAPADA DE CERDO

cebolla roja, menta, cilantro y aguacate ahumado 52€

CABRITO

calabaza asada, avellana y ajo negro 56€

LOMO DE CIERVO

puré de ñámaras y yema de huevo cocinada a 63° 54€

LASAÑA DE PATO

pistachos, cardamomo y suero de Idiazabal 53€

