

MENUS DEGUSTACIÓN

MENU DEGUSTACIÓN CORTO (4 platos, pre-postre y postre)	60
MENU DEGUSTACIÓN LARGO (6 platos, pre-postre y postre)	80
MENU DEGUSTACIÓN LARGO CON MARIDAJE DE VINOS	110

ENTRANTES

Corazones de alcachofa con foie mi-cuit, huevo poché, hilo de romesco y virutas de iberico	15,00
Canelón extra largo de setas con bechamel gratén trufada y germinados	17,00
Ensalada de tomate raf con anchoas de l'escala, gelée y aceite de albahaca	15,00
"Trinxat" de col y patata con morcilla y panceta	16,00
Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, dados de queso de cabra y lágrimas de coliflor	14,00
Canelon de calabacín relleno de "brandada" de bacalao con ajo negro	16,00
Fina coca de "escalivats", con jamón iberico, espárragos, y rucula	15,00
Atún a modo de "roast beef" sobre salteado de tirabeques, brotes de soja y sésamo	16,00
Pulpo a la plancha con verduritas de temporada y aceite de pimenton dulce	18,00
Parrillada de verdura a la plancha envuelta con pasta de canelon de espinacas con langostinos y lágrima de romesco	16,00
Huevo roto en paellera con parmentier de patata y topping de migas crujientes con chorizo	16,00
Calamares salteados a la plancha sobre macedonia confitada de cebolla y tomate, patata al tenedor y pequeño bouquet de ensalada	15,00
Parmentier ahumado al momento de Mona Lisa con cigalas y aceite de perlas de salmón	18,50
Carpaccio de buey con lascas de Parmigiano- Reggiano y modena	14,00
Ravioli abierto de vieriras con "ceps" a la crema y espárragos de jardín	18,00
Huevo estrellado sobre guisado de garbanzos con chorizo ibérico	17,00

ARROZ - PASTA - SOPAS

Sopa tibia de puerro con langostinos, moluscos y crujientes vegetales	15,00
Arroz negro de sepia con cigalas	20,00
Fideos dorados con almejas y berberechos, mouselina de "alioli", ciboulette y aceite de tinta	19,00
Arroz cremoso de setas con parmesano y aceite de trufa	18,00
Rigatoni al azafran con langostinos y teja crujiente de parmesano	23,00

P E S C A D O S

Lomo de salmón noruego transformado en tartar al momento con toques de cítricos y bouquet de ensalada	23,00
Merluza a la papillote con verduritas en cocotte con costra hojaldrada	23,00
Rape a la plancha con tartare de tomate, alcaparras, olivas y berberechos con bordelesa	27,00
Rodaballo al horno con frutas perfumadas al tomillo cítrico	23,00
Suprema de dorada a la plancha con rissoto al azafrán y naranja con su aire	27,00
Morro de bacalao confitado con mouselina de "alioli", pil pil ligero y chips de espinacas	23,00

C A R N E S

Solomillo de ternera con ravioli de "setas" y chips de patata violeta	23,00
Steak tartar con helado de Pommery	27,00
Cabrito confitado a las 7 horas con chips de chirivia y salsa de asado	25,00
350 g de Entrecôte Black Angus de Nebraska con french fries XXL y salsa tártara	34,00
Rabo de toro al Cabernet Sauvignon con ragú de verduras	23,00
Solomillo ibérico con crema de manzana golden y cebollita confitada	22,00
"Carré" de cordero con salsa infusionada a la albahaca	24,00
Presa ibérica cocinada a modo de "roast beef" con parmentier, crujiente de jamón ibérico y hierbas aromáticas	22,00

P O S T R E S

Sorbete de mojito con gelee chispeante y cristales de isomalt	10,00
Sorbete de vino Gewürtztraminer con frutos rojos y caldo de fresones	10,00
Pink dessert	10,00
Fruta fresca con helado de vainilla <i>bourbon</i>	10,00
Green dessert	10,00
Esponjoso de chocolate caliente con helado de leche y teja de naranja	10,00
Crème brulee a nuestra manera con sorbete de mandarina, bescuit de chocolate y nibs de cacao	10,00
Orange dessert	10,00
Chocolat forest	10,00
Tatín de pera con helado de yogur a la canela sobre sablée de chocolate	10,00
Fino y crujiente milhojas de philo y mascarpone al azafrán con sorbete de pera al horno	10,00

-
- **Menu Executive:** Disponemos de menú executive para almuerzos de lunes a viernes 30,00
 - **Menu Vegetariano:** Disponemos de carta con platos vegetarianos a su disposición

