

ENTRANTES

Tabla de jamón Ibérico con pan cristal, tomate de ramallet y aceite de oliva virgen extra	23€
Tataki de atún rojo con emulsiones mediterráneas y tártaro de mango	19€
Foie micuit caramelizado con confitura de piña y cardamomo	18€
Tártaro de salmón y pepino con crema de aguacate y caviar	16€
Burrata con tomates diferentes, albahaca fresca y aceite arbequina	15€
Sopa fría de melón con sus raviolis rellenos de jamón, aire de hierbabuena y esférico de coco	12€

ARROCES Y PASTAS

Risotto de gambas con su carpaccio, pan de coral y alioli de cítricos	17€
Won-ton de langostinos con apio bulbo, crema de setas y aire de trufa	15€
Raviolachi de ricota y espinacas con crema de pesto y parmesano	14€

PESCADOS

Vieiras glaseadas con sabayón de martini blanco y ficoide glacial	26€
Timbal de lubina con puré trufado, ajos tiernos y cristales de patata	26€
Merluza sobre socarrat de arroz negro, perlas de tomate y alioli de hierbas	23€
Bacalao confitado, salteado de habas tiernas, sobrasada y esencia de pimientos asados	24€

CARNES

Solomillo de ternera con arroz cremoso de butifarrón, espárragos verdes y jugo de Oporto rojo	29€
Taco de vacuno en dos cocciones con setas de temporada y calabaza especiada	28€
Carré de cordero deshuesado con puré de manzana, patata confitada y chalota	28€
Magret de pato con patata de limón frito de verduras y reducción de cerveza negra	26€

POSTRES

Strudel de papaya con gel de higos secos y helado de vainilla bourbon	10€
Infusión de fresas con helado de leche merengada y gominolas de menta	9€
Tierra de chocolate con helado de almendra y espuma de amaretto	9€
Brownie de chocolate con nueces y sorbete de mandarina	9€
Crema catalana caramelizada con lavanda y frutos rojos	9€
Helados y sorbetes variados	8€

10% de IVA no incluido

Si desea información sobre alérgenos y/o aditivos por favor pregunte al persona