

MENÚ DEGUSTACIÓ

Hivern, la nostra quarta estació s'ha acabat, però no han marxat amb ella els productes de temporada. Encara ens queden productes de l'anterior temporada, que aniran desapareixent per donar inici a la següent on el color, els sabors i els matisos, juntament amb el que ens caracteritza que és el millor producte i la nostra filosofia, prometen un menú que anomenem Influències: l'origen de la nostra inspiració.

Àsia, Amèrica i Mediterrani

Aperitiu
 "Torrija" salada
 Chili crab de nècora i cranca de les "Rias Gallegas"

Sèpia & calamar

Calamar amb Caviar Baeri
 Sèpia amb verdures adobades
 Risotto amb ceps

Korea

Navalla amb salsa kimchi

Japó

Gran Tsukiji - selecció de sashimi i sushi
 Sashimi variat 5 varietats de peix
 2 niguiris
 1 Gunkan
 1 Temaki

Perú - Mèxic

Ostra Francesa amb llet de tigre i picada criolla
 "Carneiro" amb aguachile

Espanya

Gamba vermella de la Mediterrània "Gaspaxo"

Terra i hort mediterrani

Amanida de burrata, tomàquets i alfàbrega
 Ceps i foie
 Cous Krus

Thailàndia

Moll al Curri

Cruïlla de mar i muntanya

Anguila amb demi glace de costella black Angus
 Costella de black Angus amb salsa d'anguilla

Postres

Quall de llet d'ovella fumada amb pinyons
 Taronja ametllada

Preu per persona 110 € I.V.A inclòs

Menú per taula completa
 Menú per a grups de màxim 6 persones
 Horari del servei del menú de 13:30 a 15:00 i de 20:00 a 22:30