

MENÚ DEGUSTACIÓ

Influències i contrastos

La nostra filosofia, el producte i la seva temporalitat. El nostre llenguatge el cru; Influències i contrastos de tècniques i productes. Conjuntament aquests elements per donar pas a una estació en la qual tornen grans productes. Farem un petit recorregut pel món, buscarem replicar registres de sabors i textures d'altres cultures sense oblidar-nos de les nostres.

Aperitiu

Esqueixada

Galícia

"Carneiro" en escabetx

Calamar amb caviar Asetra

Sèpia amb eriçons

Calamarçets amb cansalada Ibèrica

Perú

Ostra Francesa amb ceviche d'ají groc i picada criolla

Navalla i espàrrec amb maionesa d'ají panca

Moll amb llet de tigre de chicha morada

Mèxic

Petxina de pelegrí amb aguachile

Japó - Gran Trukiji

Nigiri de toro "soasado" amb eriçó

Gunkan de chu-toro amb caviar Baeri

Sashimi de toro, llom negre, cua blanca

Anguila del Delta de l'Ebre-Kabayaki

Barcelona

Pollastre amb escamarlans

Muntanya

Carbonara de bolets i pernil Ibèric Joselito

Mollete de garrí confitat

Tàrtar de waygu Andí

Costella de Black Angus a la brasa

Postres

Llima, llimona, yuzu i bergamota

Cotnes al tiramisú

Preu per persona 110 € IVA inclòs

Menú per taula completa

Menú per a grups de màxim 6 persones

Horari del servei del menú de 13:30 a 14:30 i de 20:00 a 22:30