

Menú

ENTRANTS

Amanida de brots tendres amb parmesà, maduixes, vinagreta de fruits secs i tàperes
Amanida de blat tendre amb vinagreta vietnamita
Pastís d'escalivada amb anxoves, ruca i reducció de Mòdena
Crema de carbassó amb cremós de Mascarpone
Pèsols saltejats amb calamarsos i cansalada
Espàrrecs a la brasa sobre Parmentier, ou a baixa temperatura i encenalls d'espátlla ibèrica
Tallarines a l'ou amb cremós de tomàquet i alfàbrega fresca

PLATS PRINCIPALS

Tataki de tonyina amb salmorejo de mango i wasabi
Lluç a la planxa amb cremós de porro i alls tendres confitats
Bacallà gratinat a l'allioli de mel amb tomàquet triturat i patata violeta
Daus de salmó marinats amb glacejat de teriyaki, *pak choi* al vapor i sèsam
Pollastre a baixa temperatura sobre verduretes saltejades al wok i avellanes
Royal de confit d'ànec al Porto amb cebetes caramel·litzades i cruixent de iuca
Vedella cuinada a baixa temperatura amb bolets i puré de patata trufada
Secret Ibèric a la brasa sobre nyoquis de patata i salsa de foie

POSTRES

Amanida de fruites de temporada
Crema catalana amb carquinyoli
After Eight
Cremós de iogurt amb pinya brasejada i tocs de cítrics
Flam artesà de recuit amb escuma de mel i fruits secs

28€

BEGUDES NO INCLOSES

Menú

ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con parmesano, fresas, vinagreta de frutos secos y alcaparras
Ensalada de trigo tierno con vinagreta vietnamita
Pastel de escalivada con anchoas, rúcula y reducción de Módena
Crema de calabacín con cremoso de Mascarpone
Guisantes salteados con chipirones y panceta
Espárragos a la brasa sobre *parmentier*, huevo a baja temperatura y virutas de paletilla ibérica
Tallarines al huevo con cremoso de tomate y albahaca fresca

PLATOS PRINCIPALES

Tataki de atún con salmorejo de mango y wasabi
Merluza a la plancha con cremoso de puerro y ajos tiernos confitados
Bacalao gratinado al alioli de miel con tomate concassé y patata violeta
Tacos de salmón marinados con glaseado de teriyaki, *pak choi* al vapor y sésamo
Pollo a baja temperatura sobre verduritas salteadas al wok y avellanas
Royal de confite de pato al oporto con cebollitas caramelizados y crujiente de yuca
Ternera asada a baja temperatura con setas y puré de patata trufada
Secreto Ibérico a la brasa sobre ñoquis de patata y salsa de foie

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada
Crema catalana con carquiñol
After Eight
Cremoso de yogurt con piña braseada y toques de cítricos
Flan artesano de requesón con espuma de miel y frutos secos

28€

BEBIDAS NO INCLUIDAS

Menu

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses au parmesan et aux fraises à la vinaigrette aux fruits secs et aux câpres
Salade de blé tendre à la vinaigrette vietnamienne
Gâteau d'escalivade aux anchois et à la roquette et sa réduction de Modène
Velouté de courgettes à la crème au Mascarpone
Petits pois sautés aux petits calmars et au lard
Asperges braisées sur parmentier, œuf basse température et éclats d'épaule de porc
Tagliatelles aux œufs au velouté de tomate et de basilic frais

PLATS

Tataki de thon et son *salmonero* à la mangue et au wasabi.
Merlu à la plancha et son velouté aux poireaux et à l'ail tendre confit
Cabillaud gratinée à l'aïoli au miel au concassé de tomate et à la pomme de terre violette
Dés de saumon marinés glacés au teriyaki, *pak choi* à la vapeur et sésame
Poulet cuit à basse température sur wok de petits légumes sautés aux noisettes
Confit de canard royal au Porto aux petits oignons caramélisés accompagné de croustillant au manioc
Veau rôti à basse température aux champignons et à la purée de pommes de terre à la truffe
Secret de porc ibérique braisé sur gnocchis de pomme de terre et sauce au foie

DESSERTS

Salade de fruits de saison
Crème catalane accompagnée de biscuits *carquinyolis*
After Eight
Yaourt crémeux à l'ananas brassé et aux touches agrumes
Flan maison au fromage blanc et sa mousse au miel et aux fruits secs

28€

BOISSONS NON COMPRIS

Menu

STARTERS

- Salad of tender leaves with parmesan, strawberries and a nut and caper
- Bulgur wheat salad with Vietnamese dressing
- Roast vegetable terrine with anchovies, rocket and reduction of Modena balsamic vinegar
- Courgette soup with Mascarpone cream
- Sautéed peas with baby squid and pancetta
- Grilled asparagus on parmentier potatoes, slow-cooked egg and Iberian ham
- Egg tagliatelle with creamy tomato and fresh basil sauce

MAINS

- Tuna tataki with mango and wasabi *salmorejo*
- Grilled hake with cream of leeks and glazed tender garlic
- Cod grilled with honey aioli, served with tomato concassé and vitelotte potatoes
- Marinated salmon pieces with teriyaki glaze, steamed *pak choi* and sesame
- Slow-cooked chicken on a bed of sautéed vegetables and hazelnuts
- Port-braised duck confit with caramelised onions and crispy
- Slow-roast beef with mushrooms and truffle potato purée
- Grilled pork fillet on a potato gnocchi and foie sauce

DESSERTS

- Seasonal fruit salad
- Crema Catalana with almond biscuit
- After Eight
- Creamy yoghurt with grilled pineapple and citrus notes
- Home-made curd crème with honey foam and nuts

28€

DRINKS NOT INCLUDED

Меню дня

ЗАКУСКИ

Салат из свежих ростков с сыром «Пармезан», клубникой, соусом «Винегрет» из сухофруктов и каперсами

Салат из свежей пшеницы с вьетнамским соусом «Винегрет»

Пирог из запеченных овощей «Эскаливада» с анчоусами, руколой и редуцированным моденским бальзамическим уксусом

Суп-крем из кабачков с кремом из сыра «Маскарпоне»

Горошек, обжаренный с мелкими кальмарами и беконом

Спаржа, обжаренная на углях, с парментье, яйцом, приготовленным при низкой температуре, и стружками из вяленой лопатки иберийской свиньи

Яичная лапша с кремом из томата и свежего базилика

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Татаки из тунца с холодным супом «Сальморехо» из манго и васаби

Мерлуза гриль с кремом из лука-порей и побегами чеснока конфи

Треска, gratinированная с соусом «Алиоли» с медом, с томатом конкассе и фиолетовым картофелем

Кубики лосося маринованные с глазурью из тэрияки, бок-чой на пару и кунжутном

Курица, приготовленная при низкой температуре, с овощами, обжаренными в воке, и фундуком

Конфи из утки «Рояль» с портвейном, с карамелизованными луковичками и хрустящим маниоком

Телятина, запеченная при низкой температуре, с грибами и картофельным пюре с трюфелем

Вырезка иберийской свиньи, приготовленная на углях, с картофельными ньокки и соусом с фуа-гра

ДЕСЕРТЫ

Салат из сезонных фруктов

Каталонский крем с сухариками «Каркиньоли»

After Eight

Крем из йогурта с ананасом, обжаренным на углях, и цитрусовыми нотками

«Флан» из творога «Рекуйт», приготовленный по традиционному рецепту, с муссом из меда и сухофруктами

28€

НАПИТКИ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ