

ORIA

RESTAURANT

Kanten Perastegui

MENÚ EXECUTIU I MENÚ EJECUTIVO I SET MENU

Aperitiu | Aperitivo | Appetizer

Primers | Primeros | Starter

Tremolós de brou dashi, peixos blaus marinats i crema d'avocat en forma d'amanida

Tembloroso de caldo dashi, pescados azules marinados y crema de aguacate en forma de ensalada
Trembling of dashi broth, marinated blue fish and avocado cream in the form of a salad
o l or

Rovell d'ou de corral amb risotto negre de blat i aire de calamarsó rostit

Yema de huevo de corral con risotto negro de trigo y aire de chipirón asado
Chicken egg yolk with black wheat risotto and roasted squid air
o l or

Petxina de pelegrí rostida amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'avocat i daus de sardina fumada

Vieira asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y dados de sardina ahumada
Roasted scallops with black garlic emulsion, light avocado "gazpacho" and dice of smoked sardine

Postres | Postres | Dessert

Essència freda d'alfàbrega amb granissat de Tanqueray i escuma d'ametlla

Esencia fría de albahaca con granizado de Tanqueray y espuma de almendra
Cold basil essence with iced Tanqueray and almond foam
o l or

Mermelada de carbassa especiada, bescuit cruixent de pebre de Sichuan i granitzat de mandarina

Compota de calabaza especiada, bizcocho crocanta de pimienta de Sichuan y granizado de mandarina
Spicy pumpkin mermelade, Sichuan pepper crunchy biscuit and mandarine slush
o l or

Mousse de gingebre, gel de maracujà, sorbet de pinya, crema de coco i citronella

Mousse de jengibre, gel de maracuyà, sorbete de piña, crema de coco y citronella
Ginger mousse, passion fruit gel, pineapple sorbet, coconut cream and lemongrass

Petit Fours

Aigua, copa de vi, café i servei de pa inclòs

Agua, copa de vino, café y servicio de pan incluido
Water, glass of wine, coffee and bread service included

Segons | Segundos | Main Course

Peix de Llotja a baixa temperatura, albergínia al miso i salsa de mostassa violeta

Pescado de Lonja a baja temperatura, berenjena al miso y salsa de mostaza violeta
Low temperatura market fish, miso aubergine and violet mustard sauce
o l or

Manetes de porc Ibèric farcides de ceba tendra caramel·litzada, crema de xirivia amb tocs cítrics, salsa de tamarinde i crocant de formatge comté

Manitas de cerdo Ibérico rellenas de cebolla tierna caramelizada, crema de chirivía con toques cítricos, salsa de tamarindo y crocante de queso comté

Iberian pork trotters stuffed with caramelized onion, parsnip cream with citrus touches, tamarind sauce and crunchy cheese comté
o l or

Llom de lluç rostit amb crema d'api nap a la tòfona i bombons d'oliva Kalamata

Lomo de merluza asado con crema de apio nabo a la trufa y bombones de aceituna Kalamata
Roasted heak fillet with celery cream to the truffle and Kalamata olive

Presa de Wagyu rostida a la brasa amb terrina de patata i tocina amb mermelada de fongs

Presa de Wagyu asada a la brasa con terrina de patata y tocina con mermelada de hongos

Wagyu grilled with potato and bacon terrine with mushroom jam

Suplement | Suplemento | Supplement 12 €

45 €

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Migdies laborables · Mediodías laborables · Lunch working days