

# 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 pelegri rostida amb emulsió de carxofes a l'oli d'oliva, crema d'espinaç i pernil

Vieira asada con emulsión de alcachofas al aceite de oliva, crema de espinaca y jamón  
*Roasted scallops with artichoke emulsion with olive oil, cream of- spinach and ham*

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

### Cremós de xocolata, nougatine amb terra de café i gelat de café amarg

Cremoso de chocolate, nougatine con tierra de café y helado de café amargo  
*Creamy chocolate, nougatine with coffee crumble and bitter coffee ice cream*  
o l or

### Llenques de mango, crema gelada de coco i compota de remolatxa

Lascas de mango, crema helada de coco y compota de remolacha  
*Mango flakes, frozen coconut cream and beetroot compote*

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

### Lluç rostit amb suc d'algues i coliflor en textura

Merluza asada con jugo de algas y coliflor en textura  
*Roasted hake with seaweed and cauliflower juice in texture*  
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

### Peix del dia amb crema d'api nap a la tòfona i bombons d'oliva Kalamata

Pescado del día con crema de apio nabo a la trufa y bombones de aceituna Kalamata  
*Fish of the day with celery cream to the truffle and Kalamata olive*

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

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

*Wagyu grilled with potato and bacon terrine with mushroom jam*

Suplement | Suplemento | Supplement 12 €

40 €

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Migdies laborables · Mediodías laborables · Lunch working days