

*Les següents preparacions són concebudes per ser degustades en tres o quatre mossos,
ja que d'una altra manera perdrien l'esperit amb què van ser creades*

Petòncles amb bolets, ou de guatlla, coliflor i tòfona 44€

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, *tarama* d'ostra i gelat de mostassa 44€

Sopa de *carabinero*, tomàquet, api i poma verda 54€

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir* 44€

ENTRANTS

Risotto de fonoll, llagosta i percebes 60€

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar 64€

Emulsió de pernil ibèric i alfàbrega, mini caneló de cua, *bottini* d'albergínia i *quisquillas* 52€

Amanida temperada de crustacis sobre un fons marí, Xerès i maionesa dels seus coralls 60€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

PEIXOS

Turbot a la brasa, gamba vermella, tomàquet rostit i aranja rosada 70€

Peix rei rostit amb pil-pil de cloïsses, nècora i Xampany i una crema fina d'avellana i caviar 75€

Roger en suquet amb perles de *Vinum Acre*, sardina fumada i api nap 66€

CARNS

Espatlla de xai amb albergínia al miso, lletons cruixents i el seu suc especiat 65€

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i porto 65€

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa 65€

Tudó à *la royale* 82€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

POSTRES

Recomanem demanar-los a l'inici de l'àpat

Esferes de canyella, mandarina i roses 35€

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga 35€

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te *earl grey* 35€

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada 35€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.