

# Menú a mida

## Menú a medida | *Custom menu*

*Martín Perasategui*

**Posi vostè el preu i el Nostre Equip li confeccionarà el millor menú per a tota la seva taula**

Ponga usted el precio y Nuestro Equipo le confeccionará el mejor menú para toda su mesa

*If you tell us the price you would like to pay Our Team will create the best menu for your table*

## Entrants

### Entrantes | *starters*

#### **Espatlla ibèrica i pa amb tomàquet**

Paletilla ibérica y pan con tomate

*Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil | 27*

#### **Escamarlanet rostit amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'alvocat i daus de sardina fumada**

Cigala asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y dados de sardina ahumada

*Roasted langoustine with black garlic emulsion, light avocado "gazpacho" and dice smoked sardine | 29*

#### **Infusió de tomàquet amb pop marinat al pimentó de la Vera i brots tendres**

Infusión de tomate con pulpo marinado al pimentón de la Vera y brotes tiernos

*Tomato infusion with marinated octopus and tender sprouts | 24*

#### **Ravioli de cua de bou amb aire de rossinyol negre i bombó líquid de formatge Reblochon**

Ravioli de rabo de buey con aire de trompeta de la muerte y bombón líquido de queso Reblochon

*Oxtail ravioli with a horn of plenty foam and a liquid Reblochon cheese bonbon | 30*

#### **Arròs cremós de bolets, pernil ibèric i sèrom d'Idiazabal**

Arroz cremoso de setas, jamón ibérico y suero de Idiazabal

*Creamy rice of boletus, iberian ham with Idiazabal whey | 25*

# Peixos

## Pescados | *Fish*

### Llom de lluç en crosta de pa "sopako" amb brandada de mol·luscs i escabetx d'espínacs

Lomo de merluza en costra de pan "sopako" con brandada de moluscos y escabeche de espinacas

*Hake in fine crumbled bread and a mollusc brandade with a spinach marinade* | 34

### Corball cuit a baixa temperatura, veloute de curry i navalles, acompanyat de milfulls d'albergínia lacada

Corvina a baja temperatura, veloute de curry y navajas, acompañado de milhojas de berenjena lacada

*Low cooked croaker, curry and razor clams "veloute" with a lacquered aubergine millefeuille* | 32

### Llobarro rostit amb tàrtar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor

Lubina asada con tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor

*Roasted sea bass with iodized tartar of scallops, seaweed and cauliflower cous cous* | 36

# Carns

## Carnes | *Meat*

### Manetes de porc ibèric farcides de ceba tendra caramel·litzada, crema de xirivía 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 crunhy cheese comté* | 35

### Filet de vaca amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs

Solomillo alto veteado de vaca, con terrina de patata y tocineta con mermelada de hongos

*Tenderloin steak with potato and Iberian bacon terrine with mushrooms jam* | 38

### Colomí francès amb ragú de pedrers i verdures, poma, pinya i coriandre

Pichón francés con ragout de mollejas y verduras, manzana, piña y cilantro

*French squab with sweetbread and vegetable ragout with apple, pineapple and coriander* | 34

# Postres

## Postres | *Desserts*

**Mousse de gingebre, gel de maracujà, sorbet de pinya, crema de coco i citronella**  
Mousse de jengibre, gel de maracuyá, sorbete de piña, crema de coco y citronella  
*Ginger mousse, passion fruit gel, pineapple sorbet, coconut cream and lemongrass* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Sauternes Château Suduiraut | **16**

**Coulant de cacau i pebre Sichuan, gelat de Pedro Ximenez i matisos de gingebre**  
Coulant de cacao y pimienta Sichuan, helado de Pedro Ximenez y matices de jengibre  
*Cocoa and Sichuan pepper coulant, Pedro Ximenez ice cream and ginger nuances* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Tokaji Oremus | **16**  
Marqués de Poley Cream | **12**

**Crema de cafè amb mousse untuós de xocolata i canyella gelada**  
Crema de café con mousse untuoso de chocolate y canela helada  
*Coffee cream with chocolate and frozen cinnamon mousse* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Dolç Mataró | **8**  
Porto Tawny 10 y.o. | **10**

**Txacolí amb taronja, crema gelada de poma àcida i granissat de taronja sanguina**  
Txacolí con naranja, crema helada de manzana ácida y granizado de naranja sanguina  
*"Txacolí" with orange, green apple frozen cream and blood orange granita* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Petit Caligo | **6**  
Tokaji Oremus | **16**

**La selecció de formatges de Martín Berasategui**  
La selección de quesos de Martín Berasategui  
*Cheese selection by Martín Bersasategui* | **19**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Sauternes Château Suduiraut | **16**  
Marqués de Poley Cream | **12**  
Oporto Tawny 10 y.o. | **10**