

MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

Aperitius

Moniato, alvocat i blat de moro a la brasa, peix llimona marinat i coriandre

Ostra tèbia lleugerament escabetxada amb granissat de créixens, xirivia i xampany

Escamarlà i gingebre, infusió de cafè aràbiga del Brasil i crema cremada de llet d'ovella

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

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, ostra iodada, raifort i caviar

Llom de lluç rostit, coco, curri vermell i percebes

Colomí al carbó amb matisos vegetals, salsa especiada i *gra bianco perla*

Amanida de papaia thai

Bombó de nou de Pecán, roques de llet, cafè i whisky fumat

Petits-fours

365€

Inclou harmonia de vins, aigua i cafè

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

Els preus inclouen el 10% d'IVA.