

Menú Executiu

Menú Ejecutivo | *Set Menu*

Aperitiu | Aperitivo | *Appetizer*

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

o | *or*

Arròs cremós de bolets, pernil ibèric i sèrom d'Idiazabal
Arroz cremoso de setas, jamón ibérico y suero de Idiazábal
Creamy rice of boletus, iberian ham with Idiazabal whey

o | *or*

Petxina de pelegrí rostida amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'alvocat 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

Peix de llotja a baixa temperatura amb tartar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor
Pescado de lonja a baja temperatura con tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor
Market fish cooked at low temperature with iodized tartar of scallops, seaweed and coliflower cous cous

o | *or*

Costella desossada de xai de llet, guisat de penques amb la seva crema i puré de dàtils al Xerès
Costilla deshuesada de cordero lechal, guiso de pencas con su crema y pure de datiles al Jerez
Boneless suckling lamb ribs, chard stew and dates cream with Sherry wine

o | *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

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 | *or*

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

o | *or*

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

Petit Fours

Aigua, copa de vi i servei de pa inclòs
Agua, copa de vino y servicio de pan incluido | *Water, glass of wine and bread service included*

45€

Melòs de wagyu glassejat amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs
Meloso de wagyu glaseado con terrina de patata y tocineta con mermelada de hongos
Glazed mellow wagyú with potato and iberian bacon terrine with mushrooms jam

Suplement | Suplemento | *Supplement: 12€*