

MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODÍA | BUSINESS LUNCH

Disponible de dimarts a divendres | Disponible de martes a viernes | Available from Tuesday to Friday
Només es serveix per taules completes | Sólo se sirve en mesas completas | This menu will be served in whole tables

Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Ostra escabetxada a l'hibiscus, ajoblanco i granissat de shiso morat
Ostra escabechada al hibiscus, ajoblanco y granizado de shiso morado
Pickled oyster with hibiscus, white garlic and purple shiso granita

○

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa i kale
Bacalao confitado con crema acidulada, mostaza y kale
Cod confit with sour cream, mustard and kale

Tortellini de gambes i cítrics en una velouté trufada
Tortellini de gambas y cítricos en una velouté trufada
Prawn and citrus tortellini in a truffled velouté

○

Roger en suquet amb perles de Vinum Acre, sardina fumada i api nap
Salmonete de roca en suquet con perlas de Vinum Acre, sardina ahumada y apionabo
Red mullet in suquet with Vinum Acre pearls, smoked sardine and celeriac

Espatlla de xai amb albergínia al miso, lletons cruixents i el seu suc especiat
Paletilla de cordero con berenjena al miso, mollejas crujientes y jugo especiado
Lamb shoulder with aubergine miso, crispy sweetbread, spicy juice

○

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa
Manitas de cerdo duroc a la trufa y tocineta ibérica, topinambur, berro y mostaza
Truffle duroc pig trotters with Iberian bacon, topinambour, watercress and mustard

Esferes de canyella, mandarina i roses
Esferas de canela, mandarina y rosas | *Cinnamon spheres, tangerine and roses*

○

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga
Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria | *Ginger and passion fruit sorbet with coconut and carrot*

○

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te earl grey
Pastel de chocolate caliente, cacao al 70% con helado de té earl grey
Warm chocolate cake, 70% cocoa with earl grey ice cream

○

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada
Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada | *Peanut, tamarind, banana and toasted butter*

Petits-fours

190€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno
Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each