

# Viatge pel Modernisme

Galeta de peus de porc i txangurro



Bunyel de bacallà i caviar



Cocotxes de lluç amb emulsió del seu cap i algues



Tàrtar de tonyina amb gaspatxo translúcid i piparres



Ostra tèbia, lleugerament escabetsada, *ajo blanco* de pinyons i escalunyes envinagrades



Rap, taramà de peus de cabra, roques d'olives negres i endívia estofada



Caneló de cua de bou, ceps i trufa



Presa ibèrica amb la seva careta, espinacs i botifarra



Colomí a la graella, nyoquis cremosos i cruixent de cereals



Poma verda, api i llima



Ganache de dulcey, fruits secs i pa de pessic airejat de cafè



Petit fours

70€

Begudes no incloses.

Opció amb maridatge suplemento 37€ (Aigua, cafè i vins)

IVA inclòs

Menú subjecte a canvis segons Temporada

Servei a taula completa

Disponible fins les 14:15h i 21:15h

Preguem ens informin si pateix alguna al·lèrgia alimentària. Disposem de la informació de tots els ingredients exposats a la carta.