




és...
Per compartir amb amics
Per degustar sense presses
Per convertir en grans petits moments
Per gaudir fins el final ...

es...
*Para compartir con amigos
Para degustar sin prisas
Para convertir en grandes pequeños momentos
Para disfrutar hasta el fin...*

ENTRANTES

Crema de gambas al estilo thai con raviolo de cigalas y aire de citronella	13.30€
Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao sobre crema de calçots	11.50€
Alcachofas en texturas, emulsión de ceps y gyozas de ave	14.30€
Jugo de guisantes, yema de huevo curada en soja, jamón de pato y anisados	10.50€
Alfombra marina de moluscos y mariscos con mayonesa de botarga	16.30€
Texturas y colores de tomate con pescados en salazón, gelatina de arbequina y brotes verdes	11.80€
Ceviche de verduras con carpaccio de remolacha 	9.70€
Erizo relleno con duxelle de setas y crujiente de chanquetes	14.50€

PESCADOS

Fricandó de zamburiñas con ceps, alcachofas y habitas tiernas	21.00€
Gamba roja asada sobre arroz bomba de setas y surtidos de all i oli	23.00€
Papillot transparente de salmón salvaje con verduras, mantequilla de eneldo y paleta de mostazas	18.50€
Bacalao morro con jugo de pimiento rojo escalibado, menestra de verduras y esferas de aceite	22.30€
Tronco de rape envuelto en tocino ibérico, migas de sobrasada y salsa de mole	26.50€
Pulpo asado sobre parmentier de setas, esferas de boniato, crema de queso ahumado y aceite infundado de romero	20.50€


CARNES

Tataki de ternera de Nebraska en crosta de sésamo con salteado de vegetales, fideos de arroz y salsa de ostras	21.00€
Solomillo de ternera en tierra de oliva negra, mini verduritas, salsa de trufa y merenguitos de tomate	29.00€
Lasagna de rabo de ternera con setas, salsa de jabugo y air-bags de albahaca	17.90€
Costillas de cordero envueltas a las finas hierbas, puré de apio, espárragos verdes, salsa de té y gnocchi de zanahoria	25.30€
Magret de pato con tatin de berenjena, gelée de pera y salsa de almendra tostada	24.50€
Steak tartar al gusto con paletas de mostaza y un toque de jerez	28.00€

NUESTRO ARROZ

Risotto de ceps con crujiente de jamón	24.00€
Pan, aperitivo y mignardises	2.70€

ENTRANTS

Crema de gambes a l'estil thai amb raviolo de escamarlans i aire de citronella	13.30€
Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà sobre crema de calçots	11.50€
Carxofes en textures, emulsió de ceps i gyoza d'au	14.30€
Suc de pèsols, gemma d'ou curada en soja, pernil d'ànec i anisats	10.50€
Catifa marina de mol·luscs i mariscs amb maionesa de botàriga	16.30€
Textures i colors de tomàquet amb peixos en salaó, gelatina d'arbecuina i brots verds	11.80€
Ceviche de verdures amb carpaccio de remolatxa 	9.70€
Eriçó farcit amb duxelle de bolets i cruixent de xanguets	14.50€

PEIXOS

Fricandó de zamburiñas amb ceps, carxofes i favetes tendres	21.00€
Gamba vermella rostida sobre arròs bomba de bolets i assortiments d'all i oli	23.00€
Papillota transparent de salmó salvatge amb verdures, mantega d'anet i paleta de mostasses	18.50€
Morro de bacallà amb suc de pebrot vermell escalibat, minestra de verdures i esferes d'oli	22.30€
Tronc de rap embolicat en cansalada ibèrica, migas de sobrassada i salsa de mole	26.50€
Pop rostit sobre parmentier de bolets, esferes de moniato, crema de formatge fumat i oli infusonat de romaní	20.50€

CARNS

Tataki de vedella de Nebraska en crosta de sèsam amb saltat de vegetals, fideus d'arròs i salsa d'ostres	21.00€
Filet de vedella en terra d'oliva negra, mini verduretes, salsa de tòfona i merengues de tomàquet	29.00€
Lasagna de cua de vedella amb bolets, salsa de Jabugo i air-bags d'alfàbrega	17.90€
Costelletes de xai embolicades a les fines herbes, puré d'api, espàrrecs verds, salsa de té i gnocchi de pastanaga	25.30€
Magret d'ànec amb tatin de albergínia, gelée de pera i salsa d'ametlla torrada	24.50€
Steak tàrtar al gust amb paletes de mostassa i un toc de Xerès	28.00€


EL NOSTRE ARRÒS

Risotto de ceps amb cruixent de pernil	24.00€
Pa, aperitiu i mignardises	2.70€

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître

IVA inclòs

APPETIZERS

Thai style creamy prawn soup with scanpi ravioli and citronella foam	13.30€
Zucchini cannelloni stuffed with cod brandade over calçot mousse	11.50€
Artichoke's texture, mushroom emulsion and poultry gyozas	14.30€
Pea juice, egg yolk cured in soy, duck cured ham and aniseed	10.50€
Shellfish and seafood on a bed of seaweed with bottarga mayonnaise	16.30€
Textures and colors of tomato with salted fish, arbequina jelly and baby greens	11.80€
Vegetable ceviche with beet carpaccio 	9.70€
Sea urchin stuffed with mushroom duxelle and crispy whitebait	14.50€

FISH

Stewed scallops and porcini mushrooms, artichokes and tender baby beans	21.00€
Roasted red shrimp over mushroom rice and assorted aioli	23.00€
Wild salmon en transparent papillote with vegetables, dill butter and mustard palette	18.50€
Cod fillet with red pepper juice, vegetable stew and oil spheres	22.30€
Monkfish steak wrapped in Iberian bacon, crumbled sobrasada and mole sauce	26.50€
Roasted octopus over mushroom parmentier, sweet potato spheres, smoked cream cheese and rosemary infused oil	20.50€

MEAT


Nebraska beef tataki in a sesame crust with sautéed vegetable, rice noodles and oyster sauce	21.00€
Tenderloin steak in black olive dirt, mini vegetables, truffle sauce and mini tomato meringues	29.00€
Beef tail lasagna with mushrooms, Iberian jabugo sauce and basil "airbags"	17.90€
Herb-crusted lamb ribs, celery puree, green asparagus, tea sauce and carrot gnocchi	25.30€
Duck breast with eggplant tarte tatin, pear gelée and toasted almond sauce	24.50€
Steak tartare to taste with mustard palette and a touch of Sherry	28.00€

OUR RICE

Porcini mushroom risotto with crispy ham	24.00€
--	--------

Bread, appetizer and petit fours	2.70€
----------------------------------	-------

ENTRÉES

Crème de gambas à la thaï et raviole aux langoustines et l'air de citronnelle	13.30€
Cannelloni de courgette farci à la brandade morue sur crème de calçots (oignons doux)	11.50€
Artichauts en textures, émulsion de cèpes et gyozas aux volaille	14.30€
Jus de petits pois, jaune d'œuf mariné au soja, jambon de canard et anis	10.50€
Mollusques et fruits de mer à la mayonnaise de poutargue sur lit marin	16.30€
Textures et couleurs de tomate avec poissons salés, gelée d'huile d'olive Arbequina et jeunes pousses	11.80€
Ceviche aux légumes et carpaccio de betterave 	9.70€
Oursin farci de duxelle de champignons et petits alevins croustillants	14.50€

POISSONS

Fricandeau de pétoncles aux cèpes, aux artichauts et aux fèves tendres	21.00€
Crevette rouge rôti sur riz bomba aux champignons et assortiment de sauces aioli	23.00€
Papillote transparente de saumon sauvage aux légumes et au beurre d'aneth avec palette de moutardes	18.50€
Joue de morue au jus de poivron rouge braisé, jardinière de légumes et sphères d'huile	22.30€
Tranche de lotte enrobée de lard ibérique, migas de soubressade et sauce mole	26.50€
Poulpe rôti sur parmentier aux champignons, sphères de patates douces, crème de fromage fumé et huile infusée au romarin	20.50€


VIANDES

Tataki de bœuf du Nebraska en croûte de sésame avec sauté de légumes, vermicelles de riz et sauce aux huîtres	21.00€
Filet de bœuf en terre d'olives noires, mini-légumes, sauce à la truffe et petites meringues à la tomate	29.00€
Lasagne de queue de bœuf aux champignons à la sauce de jambon Jabugo et airbags au basilic	17.90€
Côtes d'agneau recouvertes de fines herbes, purée de céleri, asperges vertes, sauce au thé et gnocchis aux carottes	25.30€
Magret de canard et tatin d'aubergines, gelée de poire et sauce aux amandes grillées	24.50€
Steak tartare piquant à votre goût et palette de moutardes avec une touche de Xérès	28.00€

NOTRE RIZ

Risotto de cèpes et croquant de jambon	24.00€
Pain, apéritif et mignardises	2.70€

前餐

泰式龙虾奶油配香茅味虾饺	13.30€
鳕鱼西葫芦卷配洋葱酱	11.50€
炸洋葱, 乳化菌菇和鸡肉饺子	14.30€
豌豆汁, 大豆蛋黄酱, 鸭肉火腿和茴香	10.50€
海鲜拼盘配乌鱼鱼子蛋黄酱	16.30€
西红柿沙拉配咸鱼、橄榄和绿叶菜	11.80€
蔬菜柠汁腌鱼生配甜菜生牛肉片 	9.70€
菌菇塞海胆和松脆银鱼	14.50€

鱼类

扇贝配蘑菇、洋葱和青豆	21.00€
红烧龙虾配蒜泥蛋黄酱蘑菇酱米饭	23.00€
野生三文鱼配蔬菜, 莳萝黄油和芥末酱	18.50€
莫罗鳕鱼配红甜椒汁, 炖蔬菜和油球	22.30€
伊比利亚培根, 面包片及鼯鼠酱	26.50€
烤章鱼配蘑菇土豆泥, 红薯球, 烟熏奶酪酱及迷迭香油	20.50€

肉类

内布拉斯加小牛肉配芝麻面包, 炒蔬菜, 米粉和蚝油酱	21.00€
黑橄榄油牛排, 迷你蔬菜, 松露酱和番茄蛋白甜饼	29.00€
小牛尾千层面配罗勒味蘑菇火腿酱	17.90€
精香草, 芹菜泥, 绿芦笋, 茶酱及胡萝卜面羊排	25.30€
鸭胸肉配茄子, 梨冻和烤杏仁酱	24.50€
芥末雪利味鞑靼牛排	28.00€

我们的米饭

香脆火腿蘑菇烩饭	24.00€
----------	--------

面包、开胃菜和小点心	2.70€
------------	-------

