

*Les següents preparacions són concebudes per ser degustades en tres o quatre mossos,
ja que d'una altra manera perdrien l'esperit amb què van ser creades*

Petòncles amb bolets, ou de guatlla, coliflor i tòfona 48€

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, *tarama* d'ostra i gelat de mostassa 48€

Sopa de *carabinero*, tomàquet, api i poma verda 62€

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir* 48€

ENTRANTS

Risotto de fonoll, llagosta i percebes 68€

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar 68€

Emulsió de pernil ibèric i alfàbrega, mini caneló de cua, *bottini* d'albergínia i *quisquillas* 58€

Amanida temperada de crustacis i fruits del mar, colinap, lletons cruixents i cítrics 65€

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

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

PEIXOS

Turbot a la brasa, gamba vermella, tomàquet rostit i aranja rosada 75€

Peix rei rostit amb pil-pil de cloïsses, nècora i Xampany i una crema fina d'avellana i caviar 81€

Roger en suquet amb perles de *Vinum Acre*, sardina fumada i api nap 73€

CARNS

Colomí de Les Landes al seu suc, melmelada de fruita acidulada i tocs vegetals 69€

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i porto 69€

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa 69€

Mar i muntanya de tudó *à la royale* 82€

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

Els preus inclouen el 10% d'IVA.

POSTRES

Recomanem demanar-los a l'inici de l'àpat

Esferes de canyella, mandarina i roses 41€

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga 41€

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te *earl grey* 41€

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada 41€

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

Els preus inclouen el 10% d'IVA.