

Menú 1

Mejillón en escabeche de Kimchi

Musclo en escabetx de Kimchi

*

Crema ligera de calabaza horneada, ceps estofados y piñones

Crema lleugera de carbassa al forn, ceps estofats i pinyons

Merluza de pincho en salsa verde

Lluç de pintxo amb salsa verda

Lingote crujiente de pularda, ganache de zanahoria y patata, demiglas de sus huesos

Lingot cruixent de pularda, "ganache" de pastanaga i patata, demiglas dels seus ossos

Fondant de chocolate y cítricos y helado de mandarina

Fondant de xocolata i cítrics i gelat de mandarina

Neulas y turrone

Neules i torrons

**

Agua, vino, cava, café e infusiones

Aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona/ *preu per persona*: 45 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú 2

Cazuelitas de gambas la ajillo

Cassoleta de gambes al all

*

Emulsión de boniatos, huevos a 65°, papada ibérica confitada y camagroc

Emulsió de moniato, ou a 65°, papada ibèrica confitada i camagroc

Lubina en dos cocciones, apionabo y zanahoria al vapor y crema ligera de azafrán

Llobarro en dos coccions, api nap i pastanaga al vapor i crema lleugera de safrà

Cordero deshuesado y cocido a baja temperatura, col, patata y su salsa

Xai desossat i cuit a baixa temperatura, col, patata i la seva salsa

*

Pastelito húmedo de chocolate, frambuesas frescas y helado de frutos rojos

Pastisset humit de xocolata, gerds frescs i gelat de fruits vermells

Neulas y turrone

Neules i torrons

Agua, vino, cava, café e infusiones

Aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona/ *preu per persona*: 50 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)