



SNACKS

- Porex de lima y sal de gusano
- Nube helada de mezcalita
- Tostada de primavera
- Tomate Amela y kumquat



CAVIAR

- Nube de yogur helado con caviar



ANCHOA

- Foie gras y sal de anchoa
- Pan de la casa a la brasa con anchoa del Cantábrico



MOZZARELLA

- “Casi” mochi de mozzarella



VEGETALES

- Tempeh de garbanzo
- Espárrago pluma con miso
- Nube de perretxico, nuez de macadamia y tarama



GAMBA

- “El ciclo de la vida” de Palamós



COCHINILLO

- Oreja de cochinitillo con gelatina de jamón
- Tang yuan y consomé de costilla



MAR Y MONTAÑA

- Sopa de lechuga de mar con polvo helado de hortalizas de huerto y pistacho.
- Raya zarandeada, rustit de pollo y senderuela acompañado con su canapé de pollo al limón
- Bogavante en dos secuencias: ensaladilla tibia de sus corales y confitado en grasa de sobrasada
- Tuétano con lenteja caviar



AVANT POSTRE

- Flan de foie gras con caramelo de rustit
- Queso valle-oscuro, chocolate blanco y limón



HISTORIA DE UN SUEÑO

- Pera, limón y chocolate
- Polvorón de avellana, fruta de la pasión y chocolate con leche



FRUTAS

- Pañuelo de battera kombu, limón y sésamo blanco
- Cereza con yuba de hoja de higuera
- Membrillo fresco de albaricoque



CHOCOLATE

- Chocolate blanco, almendra y sauco
- Cacao y café con Chartreuse
- Fondant de chocolate

240€ (IVA incluido)

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero



SNACKS

- Lime porex
- Mezcalita frozen cloud
- Spring toast
- Amela tomate with kumquat sorbet



CAVIAR

- Frozen yogurt cloud with caviar



ANCHOVY

- Foie gras with anchovy salt
- Grilled homemade bread with Cantabrian anchovy



MOZZARELLA

- Mozzarella “almost” mochi



VEGETABLES

- Chickpea Tempeh Salad
- Feather asparagus with miso
- Saint George mushroom cloud with macadamia and tarama



PRAWN

- “Life cycle of prawn”



SUCKLING PIG

- Pig’s ear with ham jelly
- Tang yuan and beef rib consommé



SURF AND TURF

- Sea lettuce soup with frozen garden vegetables powder and pistachio
- Zarandeado-style ray with catalan chicken rustit and fairy ring mushrooms with a lemon chicken canapé
- Lobster in two preparations: warm coral salad and confit in sobrasada fat
- Bone marrow with caviar lentils



AVANT DESSERT

- Foie gras flan with roasted caramel
- *Valle-oscuro* cheese, white chocolate and lemon



STORY OF A DREAM

- Pear, lemon and chocolate
- Hazelnut spanish shortbread cookie, passion fruit and milk chocolate



FRUITS

- Battera Kombu, lemon and white sesame
- Cherry with fig leaf yuba
- Apricot quince



CHOCOLATE

- White chocolate, almond and elderflower
- Cocoa and coffe with Chartreuse
- Chocolate fondant

240€ (IVA included)

If you have any allergies or intolerances, please consult your waiter.



SNACKS

- Pòrex de llima
- Núvol nitro de mezcalita
- de primavera
- Amela tomàquet i sorbet de kumquat



CAVIAR

- Núvol de iogurt gelat amb caviar



ANXOVA

- Foie gras amb sal d'anxova
- Pa de la casa a la brasa amb anxova del Cantàbric



MOZZARELLA

- “Casi” mochi de mozzarella



VEGETALS

- Amanida de Tempeh de cigrons
- Espàrrec ploma amb miso
- Núvol de perretxico amb macadamia i tarama



GAMBA

- “Cicle de vida de la gamba”



GARRÍ

- Orella de garrí amb gelatina de pernil
- Tang yuan i consomé de costella



MAR Y MONTAÑA

- Sopa d'enciam de mar amb pols gelada d'hortalisses de l'hort i festuc
- Rajada zarandejada, rostit de pollastre i senderuela, acompanyat del seu canapè de pollastre al llimó
- Llamàntol en dues seqüències: ensaladilla tèbia dels seus coralls i confitat en greix de sobrassada
- Moll de l'ós amb lletia caviar



AVANT POSTRE

- Flam de foie gras amb caramel de rostit
- Formatge *Valle-oscuro*, xocolata blanca i llimona



HISTÒRIA D'UN SOMNI

- Pera, llimona i xocolata
- Polvoró d'avellana, xocolata amb llet i fruita de la passió



FRUITES

- Battera Kombu, llimona i sèsam blanc
- Círrera amb yuba de fulla de figuera
- Codony d'albercoc fresc



XOCOLATA

- Xocolata blanca, ametlla i saüc
- Cacao i cafè amb Chartreuse
- Fondant de xocolata

240€ (IVA inclòs)

En cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu amb el vostre cambrer