

CARTA

Aperitiu

Brioix al vapor de Ceps

"El Món" Japó, Perú, Corea, Turquia, Tailàndia



Entrants

Timbal de poma i foie 30,00€

Compota de poma, ametlles tendres i oli de vainilla. Pit d'ànec curat i fumat, amanida de poma Granny Smith, ceba curtida, brots d'estragó, cerfull, salsa d'ànec i xixarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

Verat curat i Manzanilla 24,00€

Verat curat. Salsa de verat a la brasa. Llet d'ametlla. Salsa d'ajoblanco. Mousse d'ajoblanco. Manzanilla texturitzada. Tàpera encurtida. Puré de llimona. Fulla crassa. Ametlles.

Amanida taronja amb musclos 25,00€

Vinagreta de taronja, musclos, puré de moniato, puré de pastanaga, botarga, remolatxa groga, moniato a la brasa, pastanaga encurtida, ceba cuïta i aire picant.

Carbassa amb anguila fumada 26,00€

Cremós de carbassa Cucúrbita, Potimarron, Patisson blanca, suc de carbassa violí, anguila fumada, pell d'aranja confitada, llet de pipes de carbassa, oli de pipes de carbassa, pell de mandarina i taronja confitades.

Peixos

Llobarro al Chablis 38,00€

Llobarro confitat a baixa temperatura, salsa de llobarro al Chablis, pilpil de llobarro amb fonoll, compota de poma Granny Smith, escuma de bolets, porros confitats i tòfona de temporada.

Llenguado Mediterrani 45,00€

Llenguado a la brasa. Emulsió d'oliva verda, pinyons, taronja, bergamota i fonoll. Caramel amb oli d'oliva verge extra, pinyons, confitura de pell de taronja, flors i fonoll.

Trilogia de Turbot 40,00€

Aleta de turbot a la brasa, llom de turbot i carpaccio de turbot amb tartar de Kalamata i tomàquets semi secs. Pil pil de turbot i pil pil d'òxalis.

Carns

Garrí amb peus de porc i espardenya 40,00€

Costella de garrí cuïta a baixa temperatura, desossat i amb la pell cruixent, guisat de peus de porc i espardenyes, picada d'all, julivert, avellanes amb carxofes.

Colomí a la brasa 55,00€

Pits de colomí cuït en mantega, potetes de colomí farcides de carn de perol amb llaços de fina patata cruixent sobre salsa de colomí i el seu parfait, cebes i salsa d'herbes.

Xai Ramats de Foc. 40,00€

Cuixa de Xai a la brasa, suc de xai, coll de xai i salsa del seu suc a l'ast. Llom de xai, mató d'ovella, mató d'ovella amb fonoll i mató d'ovella fumat. Costella de xai a baixa temperatura, ratafia amb oli de nou i suc d'oliva verdial.

Postres

Llibre vell 16,00€

Crema pastissera de te earl grey, confitura de llimona, gel de llimona, gelatina de te earl grey, magdalena, llet en pols torrada, cruixent de pasta filo, semifred de magdalena amb un interior d'albedo de llimona, nata caramel·litzada de canyella, cruixent d'arròs imprès i essència de llibre vell.

Postre Làctic 16,00€

Dolç de llet de llet d'ovella Ripollesa, gelat de llet d'ovella, escuma de quallada d'ovella, iogurt d'ovella, guaiaba, llet d'ovella cruixent i cotó de sucre.

Anarkia de xocolata 16,00€

Pa de pessic, caramel, salsa, gelat, escuma, cremosos, nougat, cruixent, *shots*, aigua i gelatines, tot realitzat amb xocolata del nostre *bean to bar Casa Cacao*. Grue de cacau garapinyat i oli de bitxo.

Viatge a l'Habana 16,00€

Gelat de cigar amb xocolata, granissat de menta, gel de llima, candies de rom, fulles de menta fresca.