

CARTA

Aperitiu

Brioix al vapor de tòfona d'hivern
"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.

Vieires trufades amb carxofes i taronja 27,00€

Vieires farcides de tòfona amb crema de carxofa trufada, emulsió de taronja, cors confitats i xips de carxofa.

Pèsols llàgrima amb mandonguilles de sípia i sipietes farcides 35,00€

Pèsols llàgrima amb mandonguilles de sípia, crema de llevat fresc, salsa brutesca amb sake i sipietes farcides de duxelles.

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.

Turbot confitat amb crema de garroines 40,00€

Turbot confitat amb crema de garroines, salsa de musclos en escabetx, carbassa fumada, carbassa en escabetx, oli picant i amanida de fonoll en escabetx i mandarina.

Carns

Garrí amb peus de porc i espardenya 40,00€

Costella de garrí cuit 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 cuit 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.