

CARTA

Aperitivo

Brioche al vapor con trufa de invierno

“El Mundo” Japón, Perú, Corea, Turquía, Tailandia



Entrantes

Timbal de manzana y foie 30,00€

Compota de manzana, almendras tiernas y aceite de vainilla. Pechuga de pato curada y ahumada, ensalada de manzana Granny Smith, cebolla encurtida, brotes de estragón, perifollo, salsa de pato y chicharrones de pato. *Xuíxo* de pato con salsa hoisin.

Vieiras trufadas con alcachofas y naranja 27,00€

Vieiras rellenas de trufa con crema de alcachofas trufadas, emulsión de naranja, corazones confitados y chips de alcachofa.

Guisantes lágrima con albóndigas de sepia y sepietas rellenas 35,00€

Guisantes lágrima con albóndigas de sepia, crema de levadura fresca, salsa brutesca al sake y sepietas rellenas de duxelles.

Calabaza con anguila ahumada 26,00€

Cremosos de calabaza Cucurbita, Potimarron, Patisson blanca, jugo de calabaza violín, anguila ahumada, piel de pomelo confitado, leche de pipas de calabaza, aceite de pipas de calabaza, piel de mandarina y naranja confitada.

Pescados

Lubina al Chablis 38,00€

Lubina confitada a baja temperatura, salsa de lubina al Chablis, pilpil de lubina con hinojo, compota de manzana Granny Smith, aire de champiñones, puerros confitados y trufa de temporada.

Lenguado Mediterráneo 45,00€

Lenguado a la brasa. Emulsión de aceituna verde, piñones, naranja, bergamota e hinojo. Caramelo con aceite de oliva virgen extra, piñones, confitura de piel de naranja, flores e hinojo.

Turbot confitado con crema de erizos 40,00€

Turbot confitado con crema de erizos, salsa de mejillones en escabeche, calabaza ahumada, calabaza encurtida, aceite picante y ensalada de hinojo encurtido y mandarina.

Carnes

Cochinillo con pies de cerdo y cohombro de mar 40,00€

Costillar de cochinillo cocido a baja temperatura, deshuesado y con su piel crujiente, guiso de pies de cerdo y cohombro de mar, picada de ajo, perejil, avellanas y alcachofas.

Pichón a la brasa 55,00€

Pechugas de pichón cocido en mantequilla, patitas de pichón rellenas de carne de perol con lazos de fina patata crujiente sobre salsa de pichón y su parfait, cebollas platillo y salsa de hierbas.

Cordero *Ramats de Foc*. 40,00€

Pierna de Cordero a la brasa, jugo de cordero, cuello de cordero y salsa de su jugo a l'ast. Lomo de cordero, requesón de oveja, requesón de oveja con hinojo y requesón de oveja ahumado. Costillar de cordero a baja temperatura, ratafia con aceite de nuez y jugo de aceituna verdial.

Postres

Libro Viejo 16,00€

Crema pastelera de té earl grey, confitura de limón, gel de limón, gelatina de té earl grey, madalena, leche en polvo tostada, crujiente de pasta filo, semifrío de madalena con interior de albedo de limón, nata caramelizada de canela, crujiente de arroz impreso y esencia de libro viejo.

Postre Láctico 16,00€

Dulce de leche de leche de oveja Ripollesa, helado de leche de oveja, espuma de cuajada de oveja, yogurt de oveja, guayaba, leche de oveja crujiente y algodón de azúcar.

Anarkia de chocolate 16,00€

Bizcocho, caramelo, salsa, helado, espuma, cremosos, nougat, crujiente, shots, agua y gelatinas, todo realizado con chocolate de nuestro bean to bar Casa Cacao. Grue de cacao garrafiado y aceite de guindilla.

Viaje a la Habana 16,00€

Helado de puro con chocolate, granizado de menta, gel de lima, candis de ron, hojas de menta fresca.