

## CARTA

### Aperitiu

#### **Brioix al vapor de moixernons.**

"El Món" Japó, Perú, Corea, Mèxic, 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, salsa d'ànec i xirrorns d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

#### Anguila amb cireres 28,00€

Brandada d'anguila fumada amb gaspatxo de cireres, api encurtit, mole de cireres, ceba vermella i shiso morat.

#### Espàrrec blanc a la sal amb vieires i aranja 30,00€

Espàrrec blanc cuinat a la sal amb vieires marinades, dashi d'espàrrecs blancs, ametlla, vinagre de sakura i mirin, i albedo d'aranja.

#### Crema freda de carbassó i festucs amb gamba panxuda. 28,00€

Crema de carbassó i festucs, flors de carbassó farcides de recuit de fulla de figuera, gamba panxuda curada amb llima i vinagre de katsoubushi, oli de fulla de figuera i pipes de carbassa.

### 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 a baixa temperatura amb fonoll i bergamota 40,00€

Turbot a baixa temperatura, salsa cremosa de fonoll, llimona encurtida, amanida fresca de fonoll i bergamota, oli de llavors de fonoll i brots anisats.

### Carns

#### Garrí amb peus de porc i espardenyia 40,00€

Costella de garrí cuit a baixa temperatura, desossat i amb la pell cruixent, guisat de peus de porc i espardenyies, 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.

#### Brioix de Pularda 38,00€

Amb foie gras, tòfona de temporada, parfait de pularda i salsa d'herbes fresques.

## 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.