

CARTA

Aperitivo

Brioche al vapor de seta de San Jorge

“El Mundo” Japón, Perú, Corea, México, 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, salsa de pato y chicharrones de pato. *Xuixo* de pato con salsa hoisin.

Anguila con cerezas 28,00€

Brandada de anguila ahumada con gazpacho de cerezas, apio encurtido, mole de cerezas, cebolla roja y shiso morado.

Espárrago blanco a la sal con vieiras y pomelo 30,00€

Espárrago blanco cocinado a la sal con vieiras marinadas, dashi de espárragos blancos, almendra, vinagre de sakura y mirin y albedo de pomelo.

Crema fría de calabacín y pistachos con quisquillas 28,00€

Crema de calabacín y pistachos, flores de calabacín rellenas de requesón de hoja de higuera, quisquilla curada con lima y vinagre de katsoubushi, aceite de hoja de higuera y pipas de calabaza.

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.

Rodaballo a baja temperatura con hinojo y bergamota 40,00€

Rodaballo cocinado a baja temperatura, salsa cremosa de hinojo, limón encurtido, ensalada fresca de hinojo y bergamota, aceite de semillas de hinojo y brotes anisados.

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.

Brioche de Poularda 38,00€

Con foie gras, trufa de temporada, “parfait” de poularda y salsa de hierbas frescas.

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 garrapiñado 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.