

CARTA

Aperitiu

Brioix al vapor de ceps.

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



Entrants

Timbal de poma i foie 35,00€

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 xirarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

Velouté de figues amb foie i Pedro Ximénez 32,00€

Velouté de figues amb salsa de foie, gelatina de Pedro Ximénez, figues, emulsió de taronja i tòfona de temporada.

Amanida de tomàquets 28.00€

Tomàquet de Barbastre, cor d'or, cor de bou, raïm atòmic, tomàquet blau, cherry deshidratat, melt japonès, oli de fulles de tomàquet, gelatina d'aigua de tomàquets, gelatina d'aigua de tomàquets a la brasa, api encurtit, gelat de tomàquets, gel de comí, mole de tomàquet, xipotle de tomàquets, ratlladura de llima i coriandre.

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

Ratjada mimosa 42,00€

Aleta de ratjada amb salsa de safrà, bergamota, mostassa amb cúrcuma, mostassa amb mel, royal de rovell d'ou, fideus d'ají groc i aire de mantega noisette.

Lluç amb vinagreta d'alls i romaní 42,00€

Lluç confitat, patates confitades, pil-pil de lluç, reducció de vinagre de xerès, ceba negra a la mel de pi, escalunyes, ceba platillo i galta (cococho) de lluç al vapor de manzanilla.

Llamàntol amb gnocchis cremosos de patata 58,00€

Llamàntol amb salsa de trompetes, coral de llamàntol, gnocchis cremosos de patata i mantega noisette.

Carns

Garrí Thai 44,00€

Garrí cuït a baixa temperatura, demiglace de garrí amb citronel•la, salsa de tomàquet especiada, raviolis de poma amb pomelo, papaia, cogombre, cilantro, anacards i llima kaffir, aire de cacauets.

Colomí a la brasa 58,00€

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.

Brioix de Pularda 39,00€

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

Postres

Llibre vell 18,00€

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 18,00€

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 18,00€

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 18,00€

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