

CARTA

Aperitivo

Brioche al vapor de Boletus Pinícola

"El Mundo" Japón, Perú, Corea, México, Tailandia



Entrantes

Timbal de manzana y foie 35,00€

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.

Veloute de higos con foie y Pedro Ximenez 32,00€

Veloute de higos con salsa de foie. Gelatina de Pedro Ximenez, higos, emulsión de naranja y trufa de temporada.

Ensalada de tomates 28.00€

Tomate Barbastro, corazón de oro, corazón de buey, uva atómica, tomate azul, cherri deshidratado, melt japonés, aceite de hojas de tomate, gelatina de agua de tomates, gelatina de agua de tomates a la brasa, apio encurtido, helado de tomates, gel de comino, mole de tomate, chipotle de tomates, ralladura de lima y cilantro.

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

Raya mimosa. 42,00€

Aleta de raya con salsa de azafrán, bergamota, mostaza con cúrcuma, mostaza con miel, royal de yema, fideos de ají amarillo y aire de mantequilla noisette.

Merluza con vinagreta de ajos y romero. 42,00€

Merluza confitada patatas confitadas, pil pil de merluza, reducción de vinagre de jerez, cebolla negra a la miel de pino, chalotas, cebolla platillo y cococha de merluza al vapor de manzanilla.

Bogavante con ñoquis cremosos de patata. 58,00€

Bogavante con salsa de trompetas, coral de bogavante, ñoquis cremosos de patata y mantequilla noisette.

Carnes

Cochinillo Thai con cohombro de mar y lima. 44,00€

Cochinillo cocido a baja temperatura, cohombro de mar, demiglace de cochinillo con citronela, salsa de tomate especiado, raviolos de manzana con pomelo, papaya, pepino, cilantro, anacardos y lima kefir, aire de cacahuets.

Pichón a la brasa 58,00€

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 39,00€

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

Postres

Libro Viejo 18,00€

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 18,00€

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 18,00€

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 18,00€

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