CARTA

Aperitiu

Brioix al vapor de ceps.
"El Món" Japó, Perú, Corea, Mèxic, Tailàndia



Entrants

Amanida taronja 27,00€
Vinagreta taronja, musclos, puré de moniato, puré de pastanaga, remolatxa groga, amanida de xirivia i mango, aire picant

Carbassa amb anguila 29,00€
Crema de carbassa al curri, mini carbasses Cucurbita, violí i turbant, amb oli i llet de pipes de carbassa, anguila fumada i aranja confitada.

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 en vinagre, salsa d'ànec i xixarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

Flor de Ceba amb crema da formatge Comté. 25,00€
Crema de Formatge Comté amb curri, Flor de ceba cuita, anous caramellitzades, gels de romaní, farigola, llorer i oloroso, chalota fermentada y pà de pessic de anous.

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.

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 i galta (cococha) 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 beurre blanc.

Carns

Garrí Thai 44,00€
Garrí cuit a baixa temperatura, demi-glace de garrí amb citronel•la, salsa de tomàquet especiada, raviolis de poma amb pomelo, papaia, cogombre, coriandre, anacards i llima kaffir, aire de cacauets.

Colomí a la brasa 58,00€
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 39,00€
Amb foie gras, tòfona de temporada, parfait de pularda i salsa d'herbes fresques.

Postres

Llibre vell 18,00€
Crema pastissera i gelatina de te earl grey, confitura i gel de llimona, llet en pols torrada, cruixent de pasta filo, magdalena i 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 i fulles de menta fresca.