

MENÚ INSÒLIT

El Menú Insòlit és el nostre menú degustació, un passeig ple d'emocions per descobrir la nostra cuina creativa i de contrastos

El Menú Insòlit es nuestro menú degustación, un paseo lleno de emociones para descubrir nuestra cocina creativa y de contrastes

Crema de pastanaga i carbassa amb calamansi i ras el hanout

Crema de zanahoria y calabaza con calamansi y ras el hanout

Muffin especiat de pastanaga

Muffin especiado de zanahoria

Sandvitx de gofio, foie micuit, mango i streusel de cafè

Sándwich de gofio, foie micuit, mango y streusel de café

Galeta de ceps i trompetes de la mort

Galleta de boletus y trompetas de la muerte

Zamburiña amb cremós de nyàmera, pernil i carxofa

Zamburiña con cremoso de tupinambo, jamón y alcachofa

Sopa miso amb nyoquis de pebrot i d'albergínia, anguila i caviar de sèsam

Sopa miso con ñoquis de pimiento y berenjena, anguila y caviar de sésamo

Bacallà a baixa temperatura, salsa d'ametlles, alga wakame i escuma de brandada

Bacalao a baja temperatura, salsa de almendras, alga wakame y espuma de brandada

Melós de vedella amb salsa de rostit, cremós de celerí, pinya, fonoll i praliné de nous

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de asado, cremoso de céleri, piña, hinojo y praliné de nueces

...

Mousse de mató, pa de pessic de dàtils i pinyons caramel·litzats

Mousse de requesón, bizcocho de dátiles y piñones caramelizados

Textures de xocolata i mandarina

Texturas de chocolate y mandarina

58 €

IVA Inclòs
Begudes a part

PER COMPARTIR

Aquí trobareu les nostres tapes, sempre sorprenents, ideals per compartir i descobrir la nostra cuina creativa i de contrastos

Aquí encontraréis nuestras tapas, siempre sorprendentes, ideales para compartir y descubrir nuestra cocina creativa y de contrastes

Les nostres braves 6,5 €
Nuestras patatas bravas

Foie micuit amb salsa de mango i streusel de cafè 11 €

Foie micuit con salsa de mango y streusel de café

Carpaccio de gamba, ceps confitats, pinyons i oli de tòfona 14 €

Carpaccio de gamba, boletus confitados, piñones y aceite de trufa

Tàrtar de tonyina amb poma, cremós d'alvocat i caviar d'oli de sèsam 14 €

Tartar de atún con manzana, cremoso de aguacate y caviar de aceite de sésamo

Endívies a la brasa amb escuma de formatge blau i praliné de nous pacanes 8,5 €

Endivias a la brasa con espuma de queso azul y praliné de nueces pecanas

Calamar a l'andalusa amb gelificat de llimona 11 €

Calamar a la andaluza con gelificado de limón

Zamburiñas amb cremós de nyàmera, pernil i carxofa 12 €

Zamburiñas con cremoso de tupinambo, jamón y alcachofa

Gambes vermelles a la brasa 12,5 €

Gambas rojas a la brasa

Bunyols de brandada de bacallà amb ponzu d'escalivats 7,5 €

Buñuelos de brandada de bacalao con ponzu de verduras asadas

Gyozas de pollastre i verdures amb salsa teriyaki 10 €

Gyozas de pollo y verduras con salsa teriyaki

Gyozas de sípia i alls tendres amb maionesa de tinta 12 €

Gyozas de sepia y ajos tiernos con mayonesa de tinta

Pop a la brasa amb sèsam negre, miso, rovell d'ou i kimchi 14 €

Pulpo a la brasa con sésamo negro, miso, yema de huevo y kimchi

Fideus rossejats de calamar, gamba i allioli de wakame 13 €

Fideos 'rossejats' de calamar, gamba y alioli de wakame

Risotto de ceps i trompetes de la mort 13 €

Risotto de boletus y trompetas de la muerte

Magret d'ànec amb salsa de ratafia, celerí, pinya i fonoll 14 €

Magret de pato con salsa de ratafia, céleri, piña e hinojo