

MENÚ ENIGMA

Este menú da un paseo por nuestra manera de entender la gastronomía a través de los productos, su temporalidad y de su mejor calidad para que cada plato respire un ADN propio creando un estilo único y donde la técnica muchas veces pasa inadvertida en favor del propio sabor de las elaboraciones.

Ravioli helado de te **Earl Grey** y limón

Cristal de **yuzu**

Mandarina en gelatina con **azafrán**

Empanadilla de piel de agua, crema de **maíz** y chile

Huevo frito crujiente con **caviar**

Mozzarella de búfala en Soufflé

Anchoa del Cantábrico con piel de leche y grasa de **txuleta**

Pluma de **espárrago** en salmuera con **flor de saúco**

Chaud-froid de **erizo de mar** y escabeche de **perdiz**

“Queso fresco vegano” de **almendras** con **trufa negra** y **habitas**

Guisantes del Maresme “al caliu” con leche agria, **macadamia** y **botarga**

“**Nabo** cocido”

Espardeña rellena de **holoturia** y salsa pil-pil de su piel

Sobrasada fresca, miel y airpancake

Alcachofa confitada con jugo de aceituna verdial

Arroz de sushi con salsa de **sepionets** a la brutesca

Colmenillas en su jugo

Ensalada de **hierbas** de temporada con cristal de hielo

Anguila del Delta del Ebro con **pie de cerdo** y salsa verde

Ying Yang de caldo de **Jamón Ibérico** y **anguila** del Delta del Ebro

Flan de **foie gras** y **anguila**

Queso de cabra Valleoscurro con aircroissant

Merengue semihelado de **rosas**, **frambuesa** y **mucílago** de cacao

Arándano y su licor, sorbete de **albahaca** y **limón** con crema de **coco** y **yogur**

Petit fours “Historia de un sueño”

220€ (IVA incluido)

Elección de menú a mesa completa

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero



MENÙ ENIGMA

Questo menu è una passeggiata per come intendiamo la gastronomia, attraverso i prodotti, per stagionalità e migliore qualità, cosicché, respiri in ogni piatto il proprio DNA creando uno stile unico e dove la tecnica molte volte passa inosservata a favore del sapore delle elaborazioni.

Raviolo freddo di te **Earl Grey** e **limone**

Cristallo di **yuzu**

Mandarino in gelatina con **zafferano**

Dumpling di pelle d'acqua, schiuma di **mais dolce** e **chilhuacle**

Uovo fritto croccante con **caviale**

Mozzarella di Bufala in soufflé

Acciuga del Cantábrico con pelle di latte e grasso di **chuleta**

Piuma di **asparagi** in salamoia con fiori di sambuco

Chaud-froid di **ricci di mare** con escabeche di **pernice**

"Formaggio fresco vegano" di **mandorle** con **tartufo nero** e **fave**

Piselli del Maresme "al caliu" con latte acido, macadamia e **bottarga**

"**Rapa** daikon cocido"

Espardeña ripiena di **holoturia** e "pil pil" con la propria pelle

Sobrasada fresca, miele e airpancake

Carciofo confitat con salsa di oliva verdial

Riso di sushi con salsa di **sepionets** alla brutesca

Spugnole al zucco

Insalata di **erbe** di stagione con cristalli di ghiaccio

Anguilla Delta del Ebro con **maiale** e salsa verde

Ying Yang di brodo di **Jamón Ibérico** e **anguilla** Delta del Ebro

Flan di **foie gras** e **anguilla**

Formaggio di capra Valleoscuero con aircroissant

Croccante di miele con **formaggio Payoyo** e **tartufo nero**

Meringa semigelato di **rose, fragola** e **mucilago** di cacao

Mirtillo e il suo liquore, sorbetto al **basilico** e **limone** con crema di **cocco** e **yogurt**

Petit Fours "**Storia di un sogno**"

220€ (IVA Inclusa)

Elezione del menu di tutto il tavolo

In caso di allergie e intolleranze parlare con il proprio cameriere



ENIGMA MENU

This menu takes a stroll through our way of understanding gastronomy through the products, their seasonality and their best quality so that each dish breathes its own DNA, creating a unique style and where technique often goes unnoticed in favour of the flavour of the elaborations.

Earl Grey tea and lemon iced ravioli

Yuzu crystal

Mandarin jellied with **saffron**

Water skin dumpling, creamed **corn** and chilli

Crunchy fried egg with **caviar**

Buffalo **mozzarella** in Soufflé

Anchovy from "el Cantábrico" with milk skin and "**txuleta**" fat

Brine **asparagus** feather with **sauco flower**

Sea urchin chaud-froid and **partridge** pickle

"Vegan cheese" made with **almonds** with **black truffle** and **broad beans**

"Al caliu" Maresme **peas** with sour milk, **macadamia** and **bottarga**

"**Turnip Daikon**"

"**Espardeña**" stuffed with **holoturia** and "pil-pil" sauce

Fresh "**sobrassada**", honey and airpancake

Confir **artichoke** with verdial olive juice

Sushi rice with **baby squid** a la brutesca sauce

Morels in their juice

Seasonal **herb** salad with ice crystals

Eel from the Delta del Ebro with **pig's trotters** and green sauce

Ying Yang of **Iberian ham** and Delta del Ebro **eel** broth

Foie gras and **eel** flan

"Valleoscuro" **goat's cheese** with aircroissant

Semi-ice meringue with **roses**, **raspberry** and **cocoa mucilage**

Blueberry and its liqueur, **basil** and **lemon** sorbet with **coconut** cream and **yogurt**

Petit Fours "**Story of a dream**"

220€ (tax included)

Choice of full-table menu
In case you have any allergy please consult your waiter



MENÚ ENIGMA

Aquest menú fa una passejada per la nostra manera d'entendre la gastronomia a través dels productes, la seva temporalitat i de la seva millor qualitat perquè cada plat respiri un ADN propi creant un estil únic i on la tècnica moltes vegades passa inadvertida en favor del propi sabor de les elaboracions.

Ravioli gelat de té **Earl Grey** i llimona

Cristall de **yuzu**

Mandarina en gelatina amb **safrà**

Cresta de pell d'aigua, crema de **blat de moro** i xili

Ou ferrat cruixent amb **caviar**

Ploma **d'espàrrec** en salmorra amb flor de saúco

Mozzarella de búfala en Soufflé

Anxova del Cantàbric amb pell de llet i greix de "**txuleta**"

Chaud-froid de **garota** i escabetx de **perdiu**

"Formatge fresc vegà" **d'ametlles** amb **tòfona negra** i **favetes**

Pèsols del Maresme "al caliu" amb llet agra, macadàmia i **botarga**

"**Nap** cuit"

Espardeña farcida **d'holotúria** i un "pil-pil" de la seva pell

Sobrassada fresca, mel i airpancake

Carxofa confitada amb suc d'oliva verdial

Arròs de sushi amb salsa de **sepionets** a la brutesca

Múrgoles en el seu suc

Amanida **d'herbes** de temporada amb cristall de gel

Anguila del delta de l'Ebre amb **peu de porc** i salsa verda

Ying Yang de brou de **Pernil Ibèric** i **anguila** del delta de l'Ebre

Flam de **foie gras** i **anguila**

Formatge de cabra "Valleoscuro" amb aircroissant

Merenga semigelat de **roses**, **gerd** i **mucílag de cacau**

Nabiu i el seu licor, sorbet **d'alfàbrega** i **llimona** amb crema de **coco** i iogurt

Petit Fours "**Història d'un somni**"

220€ (IVA inclòs)

Elecció de menú a taula completa
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer



MENÚ LOBO

Versión 018/ 24

“Lobo” es un apelativo utilizado internamente para los clientes de los que somos conocedores de su sensibilidad y conocimiento gastronómico. Aprovechamos la complicidad de estos clientes para introducir en sus menús platos nuevos o especiales. Este menú nos da la posibilidad de incluir productos más exclusivos, puede ser cambiado semanalmente o constar de alguna elaboración más.

Ravioli helado de te Earl Grey y limón

Cristal de yuzu

Mandarina en gelatina con azafrán

Empanadilla de piel de agua, crema de maíz y chile

Huevo frito crujiente con caviar

Mozzarella de búfala en Soufflé

Anchoa del Cantábrico con piel de leche y grasa de txuleta

Pluma de espárrago en salmuera con flor de saúco

Chaud-froid de erizo de mar y escabeche de perdiz

“Queso fresco vegano” de almendras con trufa negra y habitas

Guisantes del Maresme “al caliu” con leche agria, macadamia y botarga

“Nabo cocido”

Espardeña rellena de holoturia y salsa pil-pil de su piel

Sobrasada fresca, miel y airpancake

Alcachofa confitada con jugo de aceituna verdial

Arroz de sushi con salsa de sepionets a la brutasca

Ravioli de pollo a l'ast y caviar

Empanadilla de trufa negra com lamprea en su jugo

Ensalada de hierbas de temporada con cristal de hielo

Anguila del Delta del Ebro con pie de cerdo y salsa verde

Ying Yang de caldo de Jamón Ibérico y anguila del Delta del Ebro

Flan de foie gras y anguila

Queso de cabra Valleoscurio con aircroissant

Crujiente de miel con queso Payoyo y trufa negra

Vino dulce Malvasía de Lanzarote con melindro de manzana Granny Smith

Merengue semihelado de rosas, frambuesa y mucílago de cacao

Arándano y su licor, sorbete de albahaca y limón con crema de coco y yogur

Petit fours “Historia de un sueño”

260€ (IVA incluido)

Elección de menú a mesa completa

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero

MENÙ LUPO

Versione 018/ 24

“Lupo” è un nome che utilizziamo internamente per clienti di cui conosciamo la loro sensibilità e il loro conoscenza gastronomico. Approfittiamo della complicità di questi clienti per introdurre nel vostro menu piatti nuovi e speciali. Questo, ci da la possibilità di inserire prodotti più esclusivi ed apprezzati; può cambiare settimanalmente e avere alcune elaborazioni in più.

Raviolo freddo di tè Earl Grey e limone

Cristallo di yuzu

Mandarino in gelatina con zafferano

Dumpling di pelle d'acqua, schiuma di mais dolce e chilhuacle

Uovo fritto croccante con caviale

Mozzarella di bufala in Soufflé

Acciuga del Cantábrico con pelle di latte e grasso di chuleta

Piuma di asparagi in salamoia con fiori di sambuco

Chaud-froid di ricci di mare con escabeche di pernice

“Formaggio fresco vegano” di mandorle con tartufo nero e fave

Piselli del Maresme “al caliu” con latte acido, macadamia e bottarga

“Rapa daikon cocido”

Espardeña ripiena di holoturìa e “pil pil” con la propria pelle

Sobrasada fresca, miele e airpancake

Carciofo confit con salsa di oliva verdial

Riso di sushi e salsa di Sepionets alla brutesca

Ravioli di pollo arrosto e caviale

Dumpling di tartufo nero con lamprea

Insalata di erbe di stagione con cristalli di ghiaccio

Anguilla Delta del Ebro con maiale e salsa verde

Ying Yang di brodo di Jamón Ibérico e anguilla Delta del Ebro

Flan di foie gras e anguilla

Formaggio di capra “Valleoscuro” con aircroissant

Croccante di miele con formaggio Payoyo e tartufo nero

Vino dolce Malvasia di Lanzarote e melindro di mela Granny Smith

Meringa semigelata di rose, fragola e mucilago di cacao

Mirtillo e il suo liquore, sorbetto al basilico e limone con crema di cocco e yogurt.

Petit four “storia di un sogno”

260€ (IVA Inclusa)

Elezione del menu di tutto il tavolo

In caso di allergie e intolleranze parlare con il proprio cameriere

WOLF MENU

Version 018/ 24

"Wolf" is a nickname used internally for customers whose sensibility and gastronomic knowledge we are aware of. We take advantage of the complicity of these customers to introduce new or special dishes in their menus. This menu gives us the possibility of including more exclusive products, it can be changed weekly or consist of some other elaboration.

Earl Grey tea and lemon iced ravioli
Yuzu crystal
Mandarin jellied with saffron
Water skin dumpling , creamed corn and chilli
Fried crunchy egg with caviar
Buffalo mozzarella in Soufflé
Anchovy from "el Cantábrico" with milk skin and "txuleta" fat
Brine asparagus feather with sauco flower
Sea urchin chaud-froid and partridge pickle
"Vegan cheese" made with almonds with black truffle and broad beans
"Al caliu" Maresme peas with sour milk, macadamia and bottarga
"Turnip daikon"
"Espardeña" stuffed with holoturia and "pil-pil" sauce
Fresh "sobrassada", honey and airpancake
Confit artichoke with verdial olive juice
Sushi rice with baby squid a la brutescas sauce
Ravioli with roast chicken and caviar
Black truffle and lamprey in its own juices
Seasonal herb salad with ice crystals
Eel from the Delta del Ebro with pig's trotters and green sauce
Ying Yang of Iberian ham and Delta del Ebro eel broth
Foie gras flan and eel
"Valleoscuro" goat's cheese with aircroissant
Crunchy honey with Payoyo cheese and black truffle
Malvasia sweet wine from Lanzarote with Granny Smith apple melindro
Semi-ice meringue with roses, raspberry and cocoa mucilage
Blueberry and its liqueur, basil and lemon sorbet with coconut cream and yogurt

Petit fours "Story of a dream".

260€ (tax included)

Choice of full-table menu
In case you have any allergy please consult your waiter

MENÚ LLOP

Versió 018/ 24

“Llop” és un apel·latiu utilitzat internament per als clients dels quals som coneixedors de la seva sensibilitat i coneixement gastronòmic. Aprofitem la complicitat d'aquests clients per a introduir en els seus menús plats nous o especials. Aquest menú ens dona la possibilitat d'incloure productes més exclusius, pot ser canviat setmanalment o constar d'alguna elaboració més.

Ravioli gelat de té Earl Grey i llimona

Cristall de yuzu

Mandarina en gelatina amb safrà

Cresta de pell d'aigua, crema de blat de moro i chile

Ou fregit cruixent amb caviar

Mozzarella de búfala en Soufflé

Anxova del Cantàbric amb pell de llet i greix de “txuleta”

Chaud-froid de garota i escabetx de perdiu

“Formatge fresc vegà” d'ametlles amb tòfona negra i favetes

Pèsols del Maresme “al caliu” amb llet agra, macadàmia i botarga

“Nap cuit”

Espardenya farcida d'holotúria i un “pil-pil” de la seva pell

Sobrassada fresca, mel i airpancake

Carxofa confitada amb suc d'oliva verdial

Arròs de sushi amb salsa de sepionets a la brutesca

Ravioli de pollastre a l'ast i caviar

Cresta de tòfona negra com lamprea en el seu suc

Amanida d'herbes de temporada amb cristall de gel

Anguilla del delta de l'Ebre amb peu de porc i salsa verda

Ying Yang de brou de Pernil Ibèric i anguila del delta de l'Ebre

Flam de foie gras i anguila

Formatge de cabra “Valleoscuro” amb aircroissant

Cruixent de mel amb formatge Payoyo i tòfona negra

Vi dolç Malvasia de Lanzarote amb melindro de poma Granny Smith

Merengue semigelat de roses, gerd i mucilag de cacau

Nabiu i el seu licor, sorbet d'alfàbrega i llimona amb crema de coco i iogurt.

Petit fours “Història d'un somni”

260€ (IVA inclòs)

Elecció de menú a taula completa
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer