

# 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.



Agua de **cereza** con nube de **piña verde**

**Huevo frito** crujiente con **caviar**

Leche de **almendra** tierna con emulsión de **perretxico** y almendra gelée

**Mozzarella** de búfala en Soufflé

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

Sopa helada de **cebolla** y **mejillón**

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

**Espárrago** verde con yema de huevo a la mostaza y emulsión de estragón

“**Nabo** cocido”

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

**Sobrasada** fresca, miel y airpancake

**Cep-berenjena** con escabeche de setas

**Alcachofa** confitada con jugo de aceituna verdial

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

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

**Colmenillas** en su jugo

**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**

**Fresa**, suero de mantequilla y pompas de crema agria

Empanadilla de alga **nori** con **sisho** y mermelada de **lima**

Gelatina de **limón**

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

Oblea helada de **mango** con chocolate blanco y caramelo de **aceituna**

Merengue de **miel** caramelizada con sorbete de **albaricoque**



**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.



Acqua di **ciliegia** con nuvola di ananas verde

Uovo fritto croccante con **caviale**

Latte di **mandorla** tenera con emulsione di **perretxico** e gelée di mandorle

**Mozzarella** di Bufala in soufflé

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

Zuppa di gelato di **cipolle** e **cozze**

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

**Asparagi verdi** con tuorlo d'uovo alla senape ed emulsione di dragoncello

“**Rapa** daikon cocido”

**Espardeña** ripiena di **holoturia** e “pil pil” con la propria pelle

**Sobrasada** fresca, miele e airpancake

**Melanzane** al pepe con **funghi** sott'aceto

**Carciofo** confit con salsa di oliva verdial

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

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

**Spugnole** nel proprio succo

**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**

**Fragole**, latticello e bolle di panna acida

Patty di alga **Nori** con sisho e marmellata di **lime**

Gelatina di **limone**

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

Cialda di gelato al **mango** con cioccolato bianco e caramello alle **olive**

Meringa al **miele** caramellato con sorbetto **all'albicocca**.



**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.



**Cherry** water with green pineapple cloud

Crunchy fried egg with **caviar**

Tender **almond** milk with **St. Georges's mushroom** emulsion and almond gelee

Buffalo **mozzarella** in Soufflé

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

Frozen **onion** and **mussel** soup

Brine **asparagus** feather with **sauco flower** and **raifort**

**Green asparagus** with mustard egg yolk and tarragon emulsion

"**Turnip Daikon**"

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

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

**Cep-eggplant** with mushroom pickle

Confit **artichoke** with verdial olive juice

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

Seasonal **herb** salad with ice crystals

**Morels** in their on juice

**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

**Strawberry**, buttermilk and sour cream bubbles

**Nori** seaweed dumpling with **sisho** and **lime** marmalade

**Lemon** jelly

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

**Mango** frozen wafer with white chocolate and **olive** caramel

Caramelized **honey** meringue with **apricot** sorbet



**220€ (tax included)**

Choice of full-table menu  
In case you have any allergy please cunslt 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.



Aigua de **cirera** amb núvol de pinya verda

Ou ferrat cruixent amb **caviar**

Llet **d'ametlla** tendra amb emulsió de **perretxico** i ametlla gelée

Ploma **d'espàrrec** en salmorra amb flor de saüc i raifort

**Espàrrec verd** amb rovell d'ou a la mostassa i emulsió d'estragó

**Mozzarella** de búfala en Soufflé

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

Sopa gelada de **ceba** i **musclo**

"**Nap** cuit"

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

**Sobrassada** fresca, mel i airpancake

**Cep-albergínia** amb escabetx de bolets

**Carxofa** confitada amb suc d'oliva verdial

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

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

**Múrgoles** en el seu suc

**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**

**Maduixa**, sèrum de mantega i pompes de crema agra

Cresta d'alga **nori** amb sisho i melmelada de llima

Gelatina de **llimona**

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

Oblia gelada de **mango** amb xocolata blanca i caramel **d'oliva**

Merenga de mel caramel·litzada amb sorbet **d'albercoc**



**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 026/ 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.

*Agua de cereza con nube de piña verde*

*Nube nitro de mezcal y lima*

*Huevo frito crujiente con caviar*

*Leche de almendra tierna con emulsión de perretxico y almendra gelée*

*Mozzarella de búfala en Soufflé*

*Foie gras curado en sal de anchoa*

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

*Pluma de espárrago en salmuera con flor de sáuco y raifort*

*Percebes con emulsión de perejil*

*“Nabo cocido”*

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

*Sobrasada fresca, miel y airpancake*

*Cep-berenjena con escabeche de setas*

*Alcachofa confitada con jugo de aceituna verdial*

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

*Ravioli de pollo a l'ast y caviar*

*Ensalada de hierbas de temporada con cristal de hielo*

*Colmenillas en su jugo*

*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*

*Fresa, suero de mantequilla y pompas de crema agria*

*Empanadilla de alga nori con sisho y mermelada de lima*

*Gelatina de limón*

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

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

*Oblea helada de mango con chocolate blanco y caramelo de aceituna*

*Merengue de miel caramelizada con sorbete de albaricoque*

**260€ (IVA incluido)**

**Elección de menú a mesa completa**

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



# MENÙ LUPO

Versione 026/ 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.

*Acqua di ciliegia con nuvola di ananas verde*

***Nuvola nitro di Mezcal e lime***

*Uovo fritto croccante con caviale*

*Latte di mandorla tenera con emulsione di perretxico e gelée di mandorle*

*Mozzarella di bufala in Soufflè*

***Foie gras stagionato in sale di acciughe***

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

*Piuma di asparagi in salamoia con fiori di sambuco*

***Barnacles con emulsione di prezzemolo***

*“Rapa daikon cocido”*

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

*Sobrasada fresca, miele e airpancake*

*Melanzane al pepe con funghi sott'aceto*

*Carciofo confit con salsa di oliva verdial*

*Riso di sushi e salsa di Sepionets alla brutescia*

***Ravioli di pollo arrosto e caviale***

*Insalata di erbe di stagione con cristalli di ghiaccio*

*Spugnole nel proprio succo*

*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*

*Fragole, latticello e bolle di panna acida*

*Patty di alga Nori con sisho e marmellata di lime*

*Gelatina di limone*

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

*Cialda di gelato al mango con cioccolato bianco e caramello alle olive*

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

*Meringa al miele caramellato con sorbetto all'albicocca.*

**260€ (IVA Inclusa)**

**Elezione del menu di tutto il tavolo**

**In caso di allergie e intolleranze parlare con il proprio cameriere**

# WOLF MENU

Version 026/ 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.

*Cherry water with green pineapple cloud*

*Nitro cloud of mezcal and lime*

*Crunchy fried egg with caviar*

*Tender almond milk with St. Georges's mushroom emulsion and almond gelée*

*Buffalo mozzarella in Soufflé*

*Foie gras cured in anchovy salt*

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

*Brine asparagus feather with sauco flower and raifort*

*Barnacles with parsley emulsion*

*"Turnip daikon"*

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

*Fresh "sobrassada", honey and airpancake*

*Cep-eggplant with mushroom pickle*

*Confit artichoke with verdial olive juice*

*Sushi rice with baby squid a la brutesca sauce*

*Ravioli with roast chicken and caviar*

*Seasonal herb salad with ice crystals*

*Morels in their own juice*

*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*

*Strawberry, buttermilk and sour cream bubbles*

*Nori seaweed dumpling with sisho and lime marmalade*

*Lemon jelly*

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

*Mango frozen wafer with white chocolate and olive caramel*

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

*Caramelized honey meringue with apricot sorbet*

**260€ (tax included)**

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

# MENÚ LLOP

Versió 026/ 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.

*Aigua de cirera amb núvol de pinya verda*

*Núvol nitro de mezcal i llima*

*Ou fregit cruixent amb caviar*

*Llet d'ametlla tendra amb emulsió de perretxico i ametlla gelée*

*Mozzarella de búfala en Soufflé*

*Foie gras curat amb sal d'anxova*

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

*Ploma d'espàrrec en salmorra amb flor de saüc i raifort*

*“Percebes” amb una emulsió de julivert*

*“Nap cuit”*

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

*Sobrassada fresca, mel i airpancake*

*Cep-albergínia amb escabetx de bolets*

*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*

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

*Múrgoles en el seu suc*

*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*

*Maduixa , sèrum de mantega i pompes de crema agra*

*Cresta d'alga nori amb sisho i melmelada de llima*

*Gelatina de llimona*

*Merenga semigelat de roses, gerd i mucil·lag de cacau*

*Oblia gelada de mango amb xocolata blanca i caramel d'oliva*

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

*Merenga de mel caramellitzada amb sorbet d'albercoc*

**260€ (IVA inclòs)**

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