

CÓCTELES

Agua de **ciruela** y miel de pino
Porex de **piña verde**
Nube nitro de **mezcalita**

TAPI PLATOS

Gelatina de agua de coco verde y **caviar** y grasa de jamón
Mozzarella de búfala en Soufflé
Las dos sopas de verano: de **almendra** y de **tomate**

LA ANCHOA

Foie gras curado en sal de **anchoa**
Canapé de piel de leche y **anchoa**

SECUENCIA DE TOMATE

Tomate Amela al natural
Tomate Tudela curado en kombu con umeboshi de albaricoque

Continuamos con los vegetales...

Espárrago de julio con emulsión de leche de soja
Mini **berenjena** con miso y praliné de aceituna negra

Continuamos con...

Sobrasada fresca, miel y airpancake

EL MAR

Sopa thai helada de cebolla y **mejillón**
Bacalao tigre con consomé de jamón a la menta
Espardeña rellena de holoturia y un pil-pil de su piel
Arroz mediterráneo-japonés con los tres **cefalópodos** de temporada.
El ciclo de vida de la **gamba** de Palamós

AVANT FINISH

Ensalada de **plantas halófilas** y hierbas aromáticas con cristal de hielo

FINISH

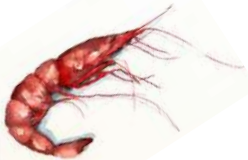
Canelón de **trufa negra** australiana rellenos de pollo l'ast
Flan de foie gras y **anguila**

MORPHINGS

Tarta de **limón** y almendra
Virutas de **limón** con Umami
Pera Nashi impregnada en remolacha y yuzu
Melocotón al natural
Mango con chocolate blanco y caramelo de **aceituna negra**
Merengue de miel caramelizada con sorbete de **albaricoque**
Waffle de cacao con **haba tonka**
Cereza bañana en vinagre Cabernet sauvignon

240€ (IVA incluido)

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



COCKTAILS

Plum water and pine honey
Green **pineapple** porex
Mezcalita nitro cloud

TAPI DISHES

Green **coconut** water and **caviar** jelly and ham fat
Buffalo **Mozzarella** Soufflé
The two summer soups: **almond** soup and **tomato** soup

ANCHOVY

Cured foie gras in **anchovy** salt
Milk skin and **anchovy** canapé

TOMATO SEQUENCE

Amela natural **tomato**
Tudela **Tomato** cured in kombu with apricot umeboshi

We continue with vegetables...

July **Asparagus** with soy milk emulsion
Mini **eggplant** with miso and black olive praline

We continue with...

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

FROM THE SEA

Frozen onion and **mussel** thai soup
Tiger cod with mint ham consommé
"**Espardeña**" stuffed with **sea cucumber** and a pil-pil of its skin
Mediterranean-Japanese rice with the three seasonal **cephalopods**
The life cycle of the Palamós **shrimp**

AVANT FINISH

Salad of **halophilic plants** and aromatic herbs with ice crystal

FINISH

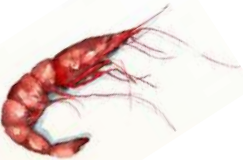
Australian **black truffle** cannelloni stuffed with roasted chicken
Foie gras and **eel** flan

MORPHINGS

Lemon and **almond** cake
Lemon shavings with Umami
Nashi **pear** soaked in beet and yuzu
Natural **peach**
Mango with white chocolate and **black olive** caramel
Caramelized honey meringue with **apricot** sorbet
Cocoa waffle with **tonka bean**
Cabernet sauvignon **cherry** in vinegar

240€ (tax included)

In case you have any allergy or intolerance, please consult your waiter.



CÒCTELS

Aigua de **pruna** i mel de pi
Porex de **pinya** verda
Núvol nitro de **mezcalita**



TAPI PLATS

Gelatina d'aigua de **coco** verd i **caviar** i greix de pernil
Mozzarella de búfala en Soufflé
Les dues sopes d'estiu: **d'ametlla** i de **tomàquet**

L'ANXOVA

Foie gras curat en sal **d'anxova**
Canapè de pell de llet i **anxova**



SEQÜÈNCIA DE TOMÀQUET

Tomàquet Amela al natural
Tomàquet Tudela curat en kombu amb umeboshid'albercoc

Continuem amb els vegetals...

Espàrrec de juliol amb emulsió de llet de soia
Mini **albergínia** amb miso i praliné d'oliva negra

Continuem amb...

Sobrassada fresca, mel i airpancake



LA MAR

Sopa thai gelada de ceba i **musclo**
Bacallà tigre de consomé de pernil a la menta
Espardenya farcida d'holotúria i un pil-pil de la seva pell
Arròs mediterrani-japonès amb els tres **cefalòpodes** de temporada.
El cicle de vida de la **gamba** de Palamós

AVANT FINISH

Amanida de **plantes halòfiles** i herbes aromàtiques amb cristall de gel

FINISH

Caneló de **tòfona negra** australiana farcits de pollastre l'ast
Flam de **foie gras** i **anguila**

MORPHINGS

Pastís de **llimona** i **ametlla**
Encenalls de **llimona** amb Umami
Pera Nashi impregnada en remolatxa i yuzu
Préssec al natural
Mango amb xocolata blanca i caramel **d'oliva negra**
Merenga de mel caramel·litzada amb sorbet **d'albercoc**
Waffle de cacau amb **fava tonka**
Cirera recoberta en vinagre Cabernet sauvignon



240€ (IVA inclòs)

En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer

