

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 de Tudela curado en kombu con umeboshi de albaricoque

LOS VEGETALES

Espárrago de verano con emulsión de leche de soja
Escabeche mexicano de anguila ahumada con su tostada y **aguacate**

Continuamos con...

Sobrasada fresca, miel y airpancake

EL MAR

Sopa thai helada de cebolla y **mejillones**
Bonito al sarmiento con su consomé y tuétano de ternera.
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

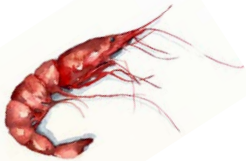
Canelón de **trufa negra** de verano relleno de pollo l'ast
Flan de foie gras y **anguila**

MORPHINGS

Tarta de **limón** y almendra
Virutas de **limón** con Umami
Pepino encurtido en aguachile de achiote
Melocotón al natural
Merengue de miel caramelizada con sorbete de **melocotón**
Mango con chocolate blanco y caramelo de **aceituna negra**
Waffle de cacao con **haba tonka**

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...

Summer **Asparagus** with soy milk emulsion
Mexican pickled smoked **eel** with toast and **avocado**

We continue with...

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

FROM THE SEA

Frozen onion and **mussels** thai soup
Bonito grilled over vine shoots with its consommé and veal marrow.
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

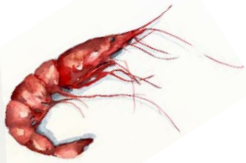
Summer **black truffle** cannelloni stuffed with roasted chicken
Foie gras and **eel** flan

MORPHINGS

Lemon and **almond** cake
Lemon shavings with Umami
Pickled **cucumber** in achiote aguachile
Natural **peach**
Caramelized honey meringue with **peach** sorbet
Mango with white chocolate and **black olive** caramel
Cocoa waffle with **tonka bean**

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 **piña** 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 de Tudela curat en kombu amb umeboshid'albercoc

Continuem amb els vegetals...

Espàrrec d'estiu amb emulsió de llet de soia
Escabetch mexicà d'anguila fumada amb la seva torrada i
alvocat

Continuem amb...

Sobrassada fresca, mel i airpancake

LA MAR

Sopa thai gelada de ceba i **musclos**
Bonítol al sarment amb el seu consomé i medul·la de vedella
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** d'estiu farcit de pollastre l'ast
Flam de **foie gras** i **anguila**

MORPHINGS

Pastís de **llimona** i **ametlla**
Encenalls de **llimona** amb Umami
Cogombre adobat en aguachile d'achiote
Préssec al natural
Merenga de mel caramel·litzada amb sorbet **préssec**
Mango amb xocolata blanca i caramel **d'oliva negra**
Waffle de cacau amb **fava tonka**

240€ (IVA inclòs)

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

