

	MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Tepache de ciruela y mezcal • Porex de lima y sal de gusano • Nube helada de mezcalita
	COCO	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina de agua de coco con caviar • Pañuelo de coco con grasa de jamón
	QUESO	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de queso Valleoscuro • Mozzarella en soufflé
	ANCHOA	<ul style="list-style-type: none"> • Foie gras curado en sal de anchoa • Canapé de piel de leche y anchoa del cantábrico en salazón
	TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de tomate y almendra • Ensalada de tomate Amela al natural • Tomate feo de Tudela curado en kombu
	SOJA	<ul style="list-style-type: none"> • Espárrago de verano y soja
	ANGUILA DEL DELTA	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate en escabeche de anguila y tomatillo verde • Canapé de anguila y yuca • Melón encurtido y bañado en aguachile de hibiscus
	MEJILLÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Áspic de mejillón Bouchot con sopa de cebolla thai
	GAMBA DE PALAMÓS	<ul style="list-style-type: none"> • Evolución de la gamba roja de Palamós
	PEPINO DE MAR	<ul style="list-style-type: none"> • Espardeña “inside out”
	BONITO DEL NORTE Y TERNERA	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de bonito con tofu de tuétano • Lomo alto de bonito con garum de ternera • Ventresca de bonito con steak tartar
	POLLO Y CENTOLLA	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli de perejil, pollo y centolla • Flan de foie gras y pollo con caramelo de centolla
	LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Escamas de limón • Tarta de limón y almendra
	MELOCOTÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Melocotón al natural
	HIGO	<ul style="list-style-type: none"> • Pan de miel con higo
	CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> • Mango, chocolate blanco y aceituna negra • Wafle de cacao y haba tonka

240€ (IVA incluido)

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

	MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Plum tepache and mezcal • Lime porex • Mezcalita frozen cloud
	COCONUT	<ul style="list-style-type: none"> • Green coconut jelly water with caviar • Slide of green coconut with with ham fat
	CHEESE	<ul style="list-style-type: none"> • Buffalo Mozzarella Soufflé • “Vallesocuro” Cheesecake
	ANCHOVY	<ul style="list-style-type: none"> • Cured foie gras in anchovy salt • Milk skin and anchovy canapé
	TOMATO	<ul style="list-style-type: none"> • Almond soup and tomato soup • Amela natural tomato • Tudela tomato cured in kombu
	SOY	<ul style="list-style-type: none"> • Summer asparagus with soy milk emulsion
	DELTA DEL EBRO EEL	<ul style="list-style-type: none"> • Pickled avocado with eel and green tomatillo • Eel and yuka canapé • Pickled melon and deeped in hibiscus aguachile
	MUSSEL	<ul style="list-style-type: none"> • Mussels aspic with frozen onion thai soup
	SHRIMP FROM PALAMÓS	<ul style="list-style-type: none"> • The life cycle of the Palamós shrimp
	SEA CUCUMBER	<ul style="list-style-type: none"> • “Espardeña” inside out
	“BONITO” AND BEEF	<ul style="list-style-type: none"> • High loin bonito with its consommé and marrow bone • Bonito belly with grapevine shoots and steak tartare
	CHICKEN AND SPIDER CRAB	<ul style="list-style-type: none"> • Parsley ravioli with chicken and spider crab • Foie gras and chicken flan with spider crab caramel
	LEMON	<ul style="list-style-type: none"> • Lemon and almond cake • Lemon shavings with Umami
	PEACH	<ul style="list-style-type: none"> • Natural peach
	FIG	<ul style="list-style-type: none"> • Caramelized honey meringue with fig sorbet
	CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



MEZCAL

- “Tepache” de pruna i mezcal
- Porex de llima
- Núvol nitro de mezcalita



COCO

- Gelatina d'aigua de coco verd i caviar
- Llàmina de coco verd amb greix de pernil



FORMATGE

- Mozzarella de búfala en Soufflé
- Pastís de formatge Vallesocuro



ANXOVA

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



TOMÀQUET

- Sopa de tomàquet i ametlla
- Tomàquet Amela al natural
- Tomàquet de Tudela curat en kombu



SOIA

- Espàrrec d'estiu amb emulsió de llet de soia



ANGUILA DEL DELTA

- Alvocat en escabetx d'anguila i tomatillo verd
- Canapè d'anguila i iuca
- Meló adobat i banyat en aguachile de hibiscus



MUSCLO

- Aspic de musclós amb sopa thai gelada de ceba



GAMBA DE PALAMÓS

- El cicle de vida de la gamba de Palamós



COGOMBRE DE MAR

- Espardenya “inside out”



BONÍTOL DEL NORT I VEDELLA

- Sopa de bonítol amb tofu de moll de l'os
- Llom alt de bonítol amb garum de vedella
- Ventresca de bonítol amb steak tàrtar



POLLASTRE I CABRA DE MAR

- Ravioli de julivert, pollastre i cabra de mar
- Flam de foie gras i pollastre amb caramel de cabra de mar



LIMONA

- Pastís de limona i ametlla
- Encenalls de limona amb Umami



PRÉSSEC

- Préssec al natural



FIGA

- Merenga de mel caramel·litzada amb sorbet préssec



XOCOLATA

- 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