

	MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Tepache de granada y mezcal • Porex de lima y sal de gusano • Nube helada de mezcalita
	CAVIAR	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina de agua de coco con caviar Caluga • Pañuelo de coco con grasa de jamón • Huevo frito crujiente con caviar Baeri
	ERIZO DE MAR	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto de mandarina verde, calabaza y erizo
	QUESO	<ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella en soufflé
	TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de tomate y almendra
	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
	SETAS	<ul style="list-style-type: none"> • Champiñón y aguacate • Duxelle de boletus • Tartaleta de boletus
	MEJILLON	<ul style="list-style-type: none"> • Aspic de mejillón Bouchot con sopa de cebolla thai
	GAMBA	<ul style="list-style-type: none"> • Gamba de Palamós
	PEPINO DE MAR	<ul style="list-style-type: none"> • Espardeña “inside out”
	BONITO DEL NORTE	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de bonito con tofu de tuétano • Lomo alto de bonito con garum de ternera
	TERNERA	<ul style="list-style-type: none"> • Cheung fung de ternera
	LIEBRE	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli de kombu y liebre • Costillita de liebre
	AVANT POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Flan de foie gras y pollo • Tarta de queso y melocotón
	FRUTA	<ul style="list-style-type: none"> • Virutas de mandarina verde con Umami • Tarta de mandarina verde y pistacho iraní • Chirimoya • 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

- Pomegranate tepache and mezcal
- Lime porex
- Mezcalita frozen cloud



CAVIAR

- Green coconut jelly water with Caluga caviar
- Slide of green coconut with ham fat
- Crunchy fried egg with Baeri caviar



SEA URCHIN

- Green mandarin rissoto, pumkin and sea urchin



CHEESE

- Buffalo Mozzarella Soufflé



TOMATO

- Almond soup and tomato soup



ANCHOVY

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



MUSHROOMS

- Mushrooms and avocado
- Funghi porcini duxelle
- Tarlet made with funghi porcini



MUSSELS

- Mussels aspic with frozen onion thai soup



SHRIMP

- Shrimp from Palamós



SEA CUCUMBER

- “Espardeña” inside out



“BONITO”

- High loin bonito with its consommé and marrow bone



VEAL

- Veal cheung fung



HARE

- Kombu ravioli with hare
- Hare rib



AVANT DESSERT

- Foie gras and chicken flan
- Cheese cake and natural peach



FRUIT

- Green mandarin shavings with Umami
- Green mandarin and pistachio cake
- Custard apple
- Caramelized honey meringue with fig sorbet



CHOCOLATE

- 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 magrana i mezcal
- Porex de llima
- Núvol nitro de mezcalita



CAVIAR

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



GAROTA

- Risotto de mandarina verda, carbassa i garota



FORMATGE

- Mozzarella de búfala en Soufflé



TOMÀQUET

- Sopa de tomàquet i ametlla



ANXOVA

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



BOLETS

- Xampinyó i avocat
- Duxelle de cep
- Tartaleta de cep



MUSCLÓ

- Aspic de musclós amb sopa thai gelada de ceba



GAMBA

- Gamba de Palamós



COGOMBRE DE MAR

- Gamba de Palamós



BONÍTOL DEL NORT

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



VEDELLA

- Cheung fung de vedella



LLEBRE

- Ravioli de kombu amb bolonyesa de llebre
- Costelleta de llebre



AVANT POSTRE

- Flam de foie gras amb pollastre
- Pastí de formatge i préssec



FRUITA

- Virutes de mandarina verda amb Umami
- Pastís de mandarina i pistatxo verd
- Chirimoya
- Merenga de mel caramel·litzada amb sorbet préssec



XOCOLATA

- Mango, chocolate blanco y aceituna negra
- Wafle de cacao y haba tonka

240€ (IVA inclòs)

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