

	MEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> • Tepache de granada y mezcal • Porex de lima y sal de gusano • Nube helada de mezcalita • Hibiscus y pistacho
	COCO	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina de agua de coco con caviar • Pañuelo de coco con grasa de jamón
	ERIZO DE MAR	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto de mandarina verde, calabaza y erizo
	TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> • Tomate kumquat y estragón
	MOZZARELLA	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	FLORES	<ul style="list-style-type: none"> • Flor de alcachofa • Flor de azafrán
	SETAS	<ul style="list-style-type: none"> • Champiñón y aguacate • Duxelle de boletus • Lamina 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”
	TERNERA	<ul style="list-style-type: none"> • Cheung fung de ternera • Tuétano y caviar a la brasa
	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 • Pan de queso y mermelada freca de melocotón
	CITRICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Virutas de mandarina verde con aceite Umami • Tarta de mandarina verde y pistacho iraní • Tarta de queso vasca • Chirimoya • Castaña, boniato y sudachi
	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
- Hibiscus and pistachio



COCONUT

- Green coconut jelly water with Caluga caviar
- Slide of green coconut with ham fat



SEA URCHIN

- Green tangerine risotto, pumpkin and sea urchin



TOMATO

- Kumquat tomato with tarragon



MOZZARELLA

- Buffalo Mozzarella Soufflé



FLOWERS

- Artichoke flower
- Saffron flower



ANCHOVY

- Cured foie gras in anchovy salt
- Skin milk and anchovy canapé



MUSHROOMS

- Mushrooms and avocado
- Funghi procini duxelle
- Funghi porcini layer



MUSSELS

- Mussels aspic with frozen onion thai soup



SHRIMP

- Shrimp from Palamós



SEA CUCUMBER

- “Espardeña” inside out



VEAL

- Veal cheung fung
- “Osobuco” with caviar



HARE

- Kombu ravioli with hare
- Hare rib



AVANT DESSERT

- Foie gras and chicken flan
- Cheese bread and fresh peach jam



CITRUS

- Green tangerine shavings with Umami
- Green tangerine and pistachio cake
- Custard apple
- Chestnut, sweet potato and sudachi
- Vasc burnt cheesecake



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	<ul style="list-style-type: none"> • “Tepache” de magrana i mezcal • Pòrex de llima • Núvol nitro de mezcalita • Hibiscus i festuc
	COCO	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina d'aigua de coco verd i caviar • Llàmina de coco verd amb greix de pernil
	GAROTA	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto de mandarina verda, carbassa i garota
	TOMÀQUET	<ul style="list-style-type: none"> • Tomàquet kumquat i estragó
	MOZZARELLA	<ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella de búfala en Soufflé
	ANXOVA	<ul style="list-style-type: none"> • Foie gras curat en sal d'anxova • Canapè de pell de llet i anxova
	FLOWERS	<ul style="list-style-type: none"> • Flor de carxofa • Flor de safrà
	BOLETS	<ul style="list-style-type: none"> • Xampinyó i avocat • Duxelle de cep • Làmina de cep
	MUSCLO	<ul style="list-style-type: none"> • Asplic de musclos amb sopa “thai” gelada de ceba
	GAMBA	<ul style="list-style-type: none"> • Gamba de Palamós
	COGOMBRE DE MAR	<ul style="list-style-type: none"> • Espardenya “Inside out”
	VEDELLA	<ul style="list-style-type: none"> • Cheung fung de vedella • Ossobuco amb caviar
	LLEBRE	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli de kombu amb bolonyesa de llebre • Costelleta de llebre
	AVANT POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> • Flam de foie gras amb pollastre • Pà de formatge i mermelada fresca amb prèsec
	CÍTRICS	<ul style="list-style-type: none"> • Encenalls de mandarina verda amb Umami • Pastís de mandarina i festuc verd • Xirimoia • Castanya, moniato i sudashi • Pastís de formatge Vasc
	XOCOLATA	<ul style="list-style-type: none"> • Mango amb xocolata blanca i caramel d'oliva negra • Waffle de cacau amb fava tonca

240€ (IVA inclòs)

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