



MEZCAL

- Tepache de granada y mezcal
- Porex de lima y sal de gusano
- Nube helada de mezcalita
- Hibiscus y pistacho



ERIZO DE MAR

- Risotto de mandarina verde, calabaza y erizo



TOMATE

- Tomate kumquat y estragón



MOZZARELLA

- Mozzarella en soufflé



ANCHOA

- Foie gras curado en sal de anchoa
- Canapé de piel de leche y anchoa del Cantábrico en salazón



FLORES

- Flor de alcachofa
- Flor de azafrán



SETAS

- Champiñón y aguacate
- Bullit de coco y robellón
- Duxelle de boletus
- Lamina de boletus



MEJILLON

- Aspic de mejillón Bouchot con sopa de cebolla thai



GAMBA

- Gamba de Palamós



PEPINO DE MAR

- Espardeña “inside out”



TERNERA

- Cheung fung de ternera
- Tuétano y caviar a la brasa



LIEBRE

- Ravioli de kombu y liebre
- Costillita de liebre



AVANT POSTRE

- Flan de foie gras y pollo
- Pan de queso y mermelada fresca de melocotón



CITRICOS

- Virutas de mandarina verde con aceite Umami
- Tarta de mandarina verde y pistacho iraní
- Chirimoya
- Castaña, boniato y sudachi



CHOCOLATE

- 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"> • Pomegranate tepache and mezcal • Lime porex • Mezcalita frozen cloud • Hibiscus and pistachio
	SEA URCHIN	<ul style="list-style-type: none"> • Green tangerine risotto, pumpkin and sea urchin
	TOMATO	<ul style="list-style-type: none"> • Kumquat tomato with tarragon
	MOZZARELLA	<ul style="list-style-type: none"> • Buffalo Mozzarella Soufflé
	FLOWERS	<ul style="list-style-type: none"> • Artichoke flower • Saffron flower
	ANCHOVY	<ul style="list-style-type: none"> • Cured foie gras in anchovy salt • Skin milk and anchovy canapé
	MUSHROOMS	<ul style="list-style-type: none"> • Mushrooms and avocado • Coconut and chanterelles • Funghi procini duxelle • Funghi porcini layer
	MUSSELS	<ul style="list-style-type: none"> • Mussels aspic with frozen onion thai soup
	SHRIMP	<ul style="list-style-type: none"> • Shrimp from Palamós
	SEA CUCUMBER	<ul style="list-style-type: none"> • “Espardeña” inside out
	VEAL	<ul style="list-style-type: none"> • Veal cheung fung • “Osobuco” with caviar
	HARE	<ul style="list-style-type: none"> • Kombu ravioli with hare • Hare rib
	AVANT DESSERT	<ul style="list-style-type: none"> • Foie gras and chicken flan • Cheese bread and fresh peach jam
	CITRUS	<ul style="list-style-type: none"> • Green tangerine shavings with Umami • Green tangerine and pistachio cake • Custard apple • Chestnut, sweet potato and sudachi
	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 magrana i mezcal
- Pòrex de llima
- Núvol nitro de mezcalita
- Hibiscus i festuc



GAROTA

- Risotto de mandarina verda, carbassa i garota



TOMÀQUET

- Tomàquet kumquat i estragó



MOZZARELLA

- Mozzarella de búfala en Soufflé



ANXOVA

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



FLORS

- Flor de carxofa
- Flor de safrà



BOLETS

- Xampinyó i avocat
- Bullit de coco i rovelló
- Duxelle de cep
- Làmina de cep



MUSCLO

- Aspíc de musclos amb sopa “thai” gelada de ceba



GAMBA

- Gamba de Palamós



COGOMBRE DE MAR

- Espardenya “Inside out”



VEDELLA

- Cheung fung de vedella
- Ossobuco amb caviar



LLEBRE

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



AVANT POSTRE

- Flam de foie gras amb pollastre
- Pà de formatge i mermelada fresca amb prèsec



CÍTRICS

- Encenalls de mandarina verda amb Umami
- Pastís de mandarina i festuc verd
- Xirimoi
- Castanya, moniato i sudashi



XOCOLATA

- 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