



## MEZCAL

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



## COCO

- Gelatina de agua de coco con caviar
- Pañuelo de coco con grasa de jamón



## ERIZO DE MAR

- Risotto de mandarina verde, calabaza y erizo



## QUESO

- Ensalada de otoño
- Mozzarella en soufflé
- Tarta de queso Valleoscurio



## ANCHOA

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



## TOMATE

- Sopa de tomate y almendra
- Ensalada de tomate Amela al natural



## BOLETUS

- Duxelle de boletus
- Tartaleta de boletus



## MEJILLÓN

- Áspic de mejillón Bouchot con sopa de cebolla thai



## GAMBA DE PALAMÓS

- Gamba viva-gamba muerta



## PEPINO DE MAR

- Espardeña “inside out”



## BONITO DEL NORTE Y TERNERA

- Sopa de bonito con tofu de tuétano
- Lomo alto de bonito con garum de ternera
- Ventresca de bonito con steak tartar



## POLLO Y CENTOLLA

- Ravioli de kombu, pollo y centolla
- Flan de foie gras y pollo con caramelo de centolla



## FRUTA

- Virutas de limón con Umami
- Tarta de limón y almendra
- Melocotón al natural
- Pan de miel con higo



## 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

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



## COCONUT

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



## SEA URCHIN

- Green mandarin risotto, pumpkin and sea urchin



## CHEESE

- Autumn salad
- Buffalo Mozzarella Soufflé
- “Vallesocuro” Cheesecake



## ANCHOVY

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



## TOMATO

- Almond soup and tomato soup
- Amela natural tomato



## FUNGHI PORCINI

- Funghi porcini duxelle
- Tarlet made with funghi porcini



## MUSSEL

- Mussels aspic with frozen onion thai soup



## SHRIMP FROM PALAMÓS

- Dead shrimp-Live shrimp



## SEA CUCUMBER

- “Espardeña” inside out



## “BONITO” AND BEEF

- High loin bonito with its consommé and marrow bone
- Bonito belly with grapevine shoots and steak tartare



## CHICKEN AND SPIDER CRAB

- Kombu ravioli with chicken and spider crab
- Foie gras and chicken flan with spider crab caramel



## FRUIT

- Lemon shavings with Umami
- Lemon and almond cake
- Natural peach
- 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



## COCO

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



## GAROTA

- Risotto de mandarina verda, carbassa i garota



## FORMATGE

- Amanida de tardor
- 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



## CEP

- Duxelle de cep
- Tartaleta de cep



## MUSCLO

- Aspí de musclós amb sopa thai gelada de ceba



## GAMBA DE PALAMÓS

- Gamba viva-gamba morta



## 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 kombu, pollastre i cabra de mar
- Flam de foie gras i pollastre amb caramel de cabra de mar



## FRUITA

- Virutes de llimona amb Umami
- Pastís de llimona i ametlla
- Préssec al natural
- 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