



MEZCAL

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



TOMATE

- Tomate kumquat y estragón



ERIZO DE MAR

- Risotto de mandarina verde, calabaza y erizo
- Omelette de mozzarella y erizo de mar



ANCHOA

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



FLORES

- Flor de alcachofa



SETAS

- Champiñón y aguacate
- Bullit de coco y robellón
- Lámina de boletus
- Duxelle 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 caqui con flor de hibiscus



FRUTAS

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



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
- Hibiscus and pistachio



TOMATO

- Kumquat tomato with tarragon



SEA URCHIN

- Green tangerine risotto, pumpkin and sea urchin
- Mozzarella omelette with sea urchin



ANCHOVY

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



FLOWERS

- Artichoke flower



MUSHROOMS

- Mushrooms and avocado
- Coconut and chanterelles
- Funghi porcini layer
- Funghi porcini duxelle



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 persimmon with hibiscus flower



FRUITS

- Green tangerine shavings with Umami
- Green tangerine and pistachio cake
- Custard apple
- Chestnut, sweet potato and sudachi
- Coconut and lychee



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
- Pòrex de llima
- Núvol nitro de mezcalita
- Hibiscus i festuc



TOMÀQUET

- Tomàquet kumquat i estragó



GAROTA

- Risotto de mandarina verda, carbassa i garota
- Omelette de mozzarella y garota



ANXOVA

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



FLORS

- Flor de carxofa



BOLETS

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



MUSCLO

- Aspic 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 caqui amb flor d'hibiscus



FRUITES

- Encenalls de mandarina verda amb Umami
- Pastís de mandarina i festuc verd
- Xirimoia
- Castanya, moniato i sudashi
- Coco i litxi



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