



MEZCAL

- Tepache de granada y mezcal
- Porex de lima y sal de gusano
- Nube helada de mezcalita
- Cristal de hibiscus y pistacho verde iraní



TOMATE

- Tomate Amela, kumquat y estragón



FORMAGGIO

- Omelette de mozzarella y erizo de mar
- Tiramisú de mascarpone y todo trufa



ANCHOA

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



ALCACHOFA

- Flor de alcachofa



GUISANTES

- Guisantes del Maresme en vaina de vainilla
- “Farcellet” de guisantes del Maresme y centolla de mar



SETAS

- Champiñón y aguacate
- Bullit de coco y robellón
- Sandwich de boletus y portobello
- Duxelle de boletus



PEPINO DE MAR

- Espardeña “inside out”



TERNERA

- Cheung fung de ternera con agripicante
- Tuétano con lenteja caviar



LIEBRE

- Ravioli de kombu y liebre
- Costillita de liebre, foie gras y trufa negra



AVANT DESSERT

- Flan de foie gras
- Pan de queso y mermelada de piel yuzu



FRUTAS

- Orejón de caqui y flor de hibiscus
- Persimmon, coco y achiote
- Coco y lichi
- 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

- Pomegranate tepache and mezcal
- Lime porex
- Mezcalita frozen cloud
- Hibiscus and pistachio crystal



TOMATO

- Amela tomato with kumquat and tarragon



FORMAGGIO

- Mozzarella omelette with sea urchin
- Truffle and mascarpone tiramisù



ANCHOVY

- Cured foie gras in anchovy salt
- Milk skin and Cantabrico's anchovy canapé



ARTICHOKE

- Artichoke flower



PEAS

- Maresme green peas on vanilla pod
- "Farcellet" of peas and spider crab



MUSHROOMS

- Mushrooms and avocado
- Coconut and red pine mushroom
- Funghi porcini and portobello sandwich
- Funghi procini duxelle



SEA CUCUMBER

- "Espardeña" inside out



VEAL

- Veal cheung fung bittersour sauce
- "Osobuco" with caviar lentils



HARE

- Kombu ravioli with hare
- Hare rib, foie and black truffle



AVANT DESSERT

- Foie gras and chicken flan
- Cheese bread with yuzu skin mermalade



FRUITS

- "Caqui" and hibiscus flower
- Persimmon, coconut and achiote
- Coconut and lychee
- Chestnut, sweet potato and sudachi



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
- Vidre “d’hibiscus” i pistatxo verd iranià



TOMÀQUET

- Tomàquet Amela, kumquat i estragó



FORMAGGIO

- Omelette de mozzarella y garota
- Tiramisú de mascarpone i tot tòfona



ANXOVA

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



CARXOFA

- Flor de carxofa



PÈSOLS

- Pèsol del Maresme en baina de vainilla
- “Farcellet” de pèsols del maresme i cabra de mar



BOLETS

- Xampinyó i avocat
- Bullit de coco i rovelló
- Sandwich de cep i portobello
- Duxelle de cep



COGOMBRE DE MAR

- Espardenya “Inside out”



VEDELLA

- Cheung fung de vedella amb salsa agripicant
- Moll de l'os amb lletia caviar



LLEBRE

- Ravioli de kombu amb bolonyesa de llebre
- Costella de llebre, foie gras i tòfona negra



AVANT POSTRE

- Flam de foie gras amb pollastre
- Pà de formatge i melmelada de pell yuzu



FRUITES

- Caqui i flor d’hibiscus
- Persimon, coco i achiot
- Coco i litxi
- 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