

Menú Tierra y Mar, Primavera 2017

---

*Amuse bouche*

*Aceituna verde con anchoa*  
*Tartaleta de huevos de trucha y eneldo*  
*Bacalao con alioli al ajo negro*  
*Bocadillo de sardina*  
*Gofre de patata ligero con ventresca de atún Balfegó*  
*Hinojo al caviar de la Vall d'Aran*  
*Pan croissant y mantequilla Échiré*

\*\*\*\*\*

(e) Ensalada de ostras con hierba y flores al vapor de citronela

(p) King crab, coco y guisante lágrima del Maresme

(p) Macarrones "mar y montaña" bogavante, alcachofa y foie gras

(p) Bullabesa de pescado de roca con rouille al azafrán

(p) El buey en costra de sarmiento de viñas del Priorat, chalota y patata crujiente

\*\*

\*Quesos afinados

Sorbete de celery

\*Tatin cristal

87€

*(precio por persona, se elaborará un único menú por mesa)*

Maridaje de vinos: 40€

---

*Nuestra oferta puede adaptarse a alergias o intolerancias alimentarias*  
*Si desean comer a la carta, debe ser entrante, plato principal y postre:*  
*(e): entrante 37€; (p): principal 42€; (\*): postre 20€*  
*Todos los precios incluyen IVA*

Menú Celebration

---

*Amuse bouche*

*Aceituna verde con anchoa*  
*Tartaleta de huevos de trucha y eneldo*  
*Bacalao con alioli al ajo negro*  
*Bocadillo de sardina*  
*Gofre de patata ligero con ventresca de atún Balfegó*  
*Hinojo al caviar de la Vall d'Aran*  
*Pan croissant y mantequilla Échiré*

\*\*\*\*\*

(e) Caviar, buey de mar y coliflor en emulsión

(e) Seta de cardo en escabeche

(e) Tartar de buey al cuchillo y helado de mostaza de Dijon

(e) La gamba...de Palamós

(e) El huevo de Xavier Frauca a la trufa negra en su nido

(p) La lubina *au beurre blanc* de guisante con un velo al estragón

(p) Pichón de Araiz como un civet y cassoulet

\*\*

\*Quesos afinados

Sorbete de celery

\*Banana split

\*El haba de cacao crujiente con sopa pasión

132€

*(precio por persona, se elaborará un único menú por mesa)*

Maridaje de vinos: 55€