



# MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ / TASTING MENU

## OSTRA CON LECHE DE TIGRE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HUEVAS

Ostra amb llet de tigre de fruita de la passió i ous de peix  
Oyster with passion fruit “tiger’s milk” and roe

## BRIOCHE DE CROISSANT, MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA “00”

Brioix de croissant, mantega trufada i anxova “00”  
Croissant brioche, truffled butter and “00” anchovy

## GAZPACHO DE TOMATE VERDE, JALAPEÑOS, CILANTRO, LIMA, TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN

Gaspatxo de tomàquet verd, “jalapeños”, coriandre, llima, tartar de tonyina vermella  
Bluefin  
Green tomato gazpacho, “jalapeños”, coriander, lime, bluefin tuna tartar

## ARROZ NEGRO DE SEPIA CON ALIOLI DE PEREJIL

Arròs negre de sípia amb allioli de julivert  
Black cuttlefish rice with parsley alioli

## BONITO SOASADO, EMULSIÓN DE PIMIENTOS AMARILLOS, OLIVA NEGRA Y PIPARRAS

Bonítol soassat, emulsió de pebrots grocs, oliva negra i piparres  
Roasted tuna, yellow pepper emulsion, black olive and piparra pepper

## SSAM DE COCHINILLO “PORC NEGRE DE CAN COMPANY”, SALSA AGRIDULCE

Ssam de garrí “porc negre de can company”, salsa agredolça  
“Can company black pork” suckling pig ssam, sweet and sour sauce

## FRESAS ROTAS MACERADAS CON INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y ESPUMA DE COCO

Maduixes trencades macerades amb infusió de fruites vermelles i escuma de coco  
Smashed strawberries marinated with an infusion of red berries and coconut foam

### Menú a mesa completa.

Aquest menú es serveix a taula completa.  
Menu served for the entire table.

# 50

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing **+18**

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

Bebidas no incluidas  
Begudes no incloses  
Drinks not included