



MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ / TASTING MENU

OSTRA POGET “ESPECIAL NORMANDÍA” BLODY MARY MEXICANO Y PICO DE GALLO

Ostra poget “especial normandia”, bloody mary mexicà i pico de gall
“Normandy special” poget oyster Mexican bloody mary and “pico de gallo” sauce

BRIOCHE DE CROISSANT, MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA “000” DE PERELLÓ

Brioix de croissant, mantega trufada i anxova “000” de Perelló
Croissant brioche, truffled butter and Perelló “000” anchovy

TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN “BALLFEGO”, JUGO DE TOMATES ACEVICHADOS, HUEVAS DE TRUCHA, EMULSIÓN DE AGUACATE Y ACEITE DE CILANTRO

Tàrtar de tonyina vermella bluefin “ballfego”, suc de tomàquets marinats al “ceviche”, freses de truita, emulsió d’avocat i oli de coriandre
Balfegó bluefin tuna tartar, marinated tomato juice, trout roe, avocado emulsion and coriander oil

ARROZ MARINERO CON GAMBA ROJA Y ALIOLI DE AZAFRÁN

Arròs mariner amb gamba vermella i allioli de safrà
Seafood rice with red prawns and saffron alioli

BONITO SOASADO, EMULSIÓN DE PIMIENTOS AMARILLOS, ACEITUNA NEGRA Y PIPARRAS

Bonítol soasat, emulsió de pebrots grocs, oliva negra i piparres
Seared skipjack tuna, yellow pepper emulsion, black olives and basque chili peppers

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

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

MINI CROISSANT AHUMADO

Mini croissant fumat
Mini smoked croissant

Menú a mesa completa.

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

55

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing **+20**

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

Bebidas no incluidas
Begudes no incloses
Drinks not included