

Primers freds

- Amanida de formatge de cabra amb alvocat, nous i mel.
- Salmó marinat amb crema de sèsam emulsió d'alvocat, gellé de soja i tomàquet amanit.
- Anxoves Es Salaó de Cadaqués amb pa de coca.
- Carpaccio de gamba amb vinagreta de pinyons i llima.
- Paletilla Ibèrica de bellota amb pa de coca i escuma de tomàquet.
- El nostre micuit amb pa brioix i quicos.
- El nostre tataki de tonyina amb base de guacamole i ponzu.

Primers calents

- Vieires a la planxa amb parmentier de patata i espàrrecs saltejats.
- Raviolis de magret i foie amb salsa de ceps.
- El nostre saltejat de verdures amb provolone gratinat.
- Caneló de pollastre, foie i tòfona.
- Cassoleta de cigrons amb albergínia i llet de coco.
- Crema de carbassa amb ou escalfat i cruixent de porro.
- Pop a la brasa amb parmentier de patata i "kimchi".

Brasa

- Filet de bou ecològic amb patata, moniato al romaní i salsa de ceps.
- Secret Ibèric bellota "Joselito" amb patata graten estofat de bolets i reducció de vi.
- Llobarro a la brasa amb albergínia a la flama i oli de vainilla.
- Xuleton de vaca madurada a la brasa i patates.
- Tonyina a la brasa amb mango saltejat i maionesa de soja.

Carns

- Melós de vedella amb cremós de patata trufada i bolets.
- Xai cuït a baixa temperatura amb pastís de patata al romaní i el seu suc.
- Pollastre de corral amb cremós de moniato.
- Confit d'ànec amb poma al forn i fruits vermells.

Peixos

- Lluç a la planxa amb crema de favetes i reducció de Mòdena.
- Bacallà confitat amb espinacs i sobrassada amb allioli de mel.
- Salmó a la planxa amb crema de pastanaga fumada i verduretes amb soja dolça.

Postres

- Pastís de llimona a Le creusette.
- El nostre Cheesecake amb sorbet de fruits vermells.
- Sorbet de llimona amb vodka.
- Coulant de xocolata valrhona .
- Tartar de pinya marinada amb anís estrellat i escuma de coco.
- Torrija amb crema anglesa.
- Taula de formatges de "cabra, ovella i vaca".

Gala
RESTAURANT