

menú Jordi Vilà
155

AGUA

Granizado de vermut. Anchoa con mantequilla de hierbas y especias. Buñuelo de hojaldre y aceituna

Erizo de mar con *suquet* blanco de pescado de roca al ajo quemado*

OSTRA con alcachofa, caldo de mar y caviar

TIERRA

Ensalada de lechuga a la brasa con deshilachado de conejo de bosque, pan tostado y toffee de calabaza a la naranja

Col caramelizada, queso y trufa fresca*

'Callos' con chorizo

FUEGO

Arroz de centollo y manzanilla*

Pescado salvaje a la brasa, emulsión de almendras y pan embebido de rustido de pescado al jerez

Liebre y remolacha a la Royale

AIRE

Castaña, mandarina, ron

Tiramisú

**Los platos marcados con asterisco están sujetos a cambios de producto según mercado.*

menú alkimia

98

Recuit con tomate y jugo acidulado

Atún ibérico con *samfaina*

Plato de verdura. Acelgas salteadas al ajillo
con alcachofas, romesco de ostras y ostra a la brasa

Tatin de puerro con *raifort* y crema de queso

Ravioli de ternera con erizo de mar y
capipota a la *meunière*

Pescado salvaje a la brasa de leña con
berenjena, limón curado y jugo de tellinas

Cigala con *suquet* seco, picada y escalivada*

Mollejas asadas con pepino encurtido a la
mostaza y 'patatas fritas'

Menjar blanc con fruta fresca
y *gelée* de cava

Pastel de chocolate con helado
de ciruelas escabechadas

platos

Ensalada de lechuga a la brasa con deshilachado
de conejo de bosque, pan tostado y toffee de
calabaza a la naranja

24

Tartar de pescado, cigala, erizo de mar y caviar

70

Atún ibérico con *samfaina*

28

Tatin de puerro con *raifort* y crema de queso

24

Plato de verdura. Acelgas salteadas al ajillo con
alcachofas, romesco de ostras y ostra a la brasa.

26

Col caramelizada, queso y trufa fresca*

39

Bogavante en dos servicios: con *suquet* seco
de galanga y arroz caldoso a banda*

65

Ravioli de ternera con gamba y *capipota*
a la *meunière*

34

Pescado salvaje a la brasa,
emulsión de almendras y pan embebido
de rustido de pescado al jerez

47

Pichón de sangre con *romesco de muntanya*

36

Cordero Xisqueta ecológico con
berenjena y piñonada

34

Mollejas asadas con pepino encurtido y
'patatas fritas'

28

Aves de caza*

45

Liebre y remolacha a la Royale

36

postres

Menjar blanc con fruta fresca y *gelée* de cava
14

Castaña, mandarina, ron
14

Milhojas de crema con fruta de temporada
14

Soufflé de cítricos con ensalada de fruta al té y
helado de cítricos
14

Tiramisú
14

Pastel de chocolate con helado
de ciruelas escabechadas
14

Precios en euros y 10% de IVA incluido.

Los platos contienen más ingredientes de los anunciados.

Recomendamos que nos consulten en caso
de intolerancia o alergia.