

postres

Menjar blanc con fruta fresca
y *gelée* de cava

14

Castaña, mandarina, ron

14

Milhojas de crema de pistacho y fresones,
helado de fresón y menta

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.

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*

Tartar de gamba, cigala, pescado y caviar.
Boccatò di cardinale

TIERRA

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

Col caramelizada con setas, queso y crema de trufa*

'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

Requesón con *ganache* de anchoa

Flor de calabacín con romesco de ostras y
revoltillo de ostra

Atún ibérico con *sanfaina*

Milhojas de puerro con *raifort* y crema de queso

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

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

Bogavante con *suquet* seco y picada fresca*

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

22

Tartar de gamba, cigala, pescado y caviar.

Boccatò di cardinale

68

Atún ibérico con *samfaina*

22

Plato de verdura. Acelgas salteadas al ajillo
con flor de calabacín rellena y *romesco* de ostras

22

Col caramelizada con setas, queso y crema de trufa

32

Bogavante en dos servicios: con *suquet* seco
y picada fresca y arroz caldoso a banda*

45

Ravioli de ternera con gamba y capipota

a la *meunière*

26

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*

34

Cordero Xisqueta ecológico con berenjena
y piñonada

32

Mollejas asadas con pepino encurtido
y 'patatas fritas'

28

Grouse asada con pimiento escalivado y setas*

42

Liebre y remolacha a la Royale

32