



BISTRONOMY

Aperitivos:

Croquetas de setas silvestres (Veg)

Croquetas de Pollo rustido a la brasa

Macarrón francés de foie grass

Tempura de yema de huevo ecológico con emulsión de trufa

Croquetas de salmón

Esfera de olivas

Sardinas curadas ahumadas con remolachas ecológicas

Ostras aliñadas con dashi

Ostras fritas

Escopinyes gallegos XXL ahumadas con soya

Navajas con algas

Tartar de salmón

Tartar de vieiras

Tartar de corvina con erizos (depende de la temporada)

Brandada de bacalao

Ensaladilla rusa con ventresca ahumada

Ensaladilla rusa de buey de mar

Entrantes

Salmorejo con Caballa curada y ahumada y verduritas

Salmorejo con verduritas ahumadas (VEG)

Brandada de bacalao

Consomé con tortellini de pollo y trufa

Ravioli de rabo de ternera

Calçots en diferentes texturas ahumados (popular)

espárragos blancos en diferentes texturas con yema de huevo

Crema de mariscos con gambas

Crema de verduras con Carabineros y vinagreta de lima (plato mas popular, fresco y divertido)

Flan de calabaza con mariscos

Espuma de patatas con azafrán, gnocchi, pulpo crujiente

Ravioli de pollo con yema de huevo

Ceviche de corvina, leche de tigre, aji, aguacate

Verduritas a la brasa con ganache de queso de cabra (Veg)

Arroz a la senyoret

Tartar de ternera con patatas soufflé

Sardinas encurtidas con espinacas

Tarta de buey de mar con guisantes

Platos principales :

Agnolotti con calabaza y espuma de parmesano (Veg)

Vieiras con panceta ibérica a la baja temperatura con zanahorias

Coquette relleno a la brasa con trufa con fondo de vino tinto y chirivía

Solomillo de cerdo ibérico con baba guanouche, aceitunas calamatas

Arroz a la senyoet

Arroz meloso de ñora con pescado de loncha y salsa ruilli

Dentol a la plancha ahumado con salsifí y salsa de mandarina

Solomillo de ternera con salsifí, pure de apio nabo y texturas de ceps

Wellington de solomillo de ternera

Chuletón de vaca vieja con patatas fritas triple cocción

Magret del pato con cerezas

Colomi francés a la brasa con fresas y salsifí

Pato a la royal

Rabo de ternera estofado con permitiere de patatas

Bourgignon de carrilleras de ternera melosa

Tenera melosa con puré de patatas asadas

Canelón de rabo de ternera, salsa de vino tinto

Postres:

Chocolate en texturas con helado de te roibosch

Tarta de limón con helado de coco

Trata de hojas de higera

Tarta de chocolate con crumble y helado de chai latte

Trarta tatan con crumble y helado de vainilla

Tarta de almendra, fresas y helado de vainilla

Trata de queso vasco con matcha

Cre moso de queso, crumble, helado de frutos del bosque con especies

