

MENÚ DEGUSTACIÓN

[Abriendo boca]

Tomate asado al carbón

Con manzanilla de limón y ajo negro, burrata escarchada napada con pesto de estragón y gel de palmito a la brasa.

Salmón curado 24 horas

En sal y azúcar de cítricos pintados con caldo dashi de berenjena, finalizado con 'baba ganoush' y helado de piparra.

[Calentando estómagos]

Guisantes del Maresme

Salteados con duxelle de butifarra del Perol, base de demi-glacé de cebolla a la llama y ajo con espuma de hueso de jamón ibérico.

Coulant de alcachofa

Con cococha de bacalao al pil-pil de trufa Melanosporum i alioli de azafrán.

[De la mar al mero y de la tierra al cordero]

Tataki de atún

Con consomé de su espina soasado en brasa y base de htipiti.

Canelón de pato estofado con chiles ahumados y manzana

Con bechamel de mole poblano de cuitlacoche.

[Un dulce no amarga a nadie]

Queso y membrillo

Con demi-glacé de vino con canela y caviar Imperial.

Baklava de cacahuete y pistacho

Con sopa cremosa de rosas y miel de lavanda ecológica.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.
Maridaje de vino opcional. (35€)

70€