

CARTA DE SUGERENCIAS

Anchoa del Perelló 1898

Anchoa del Perelló 1898 calibre 00 (4u.), texturas de aceite, gelée de vermut y mejillón en escabeche de naranja. 18€

Parmentier de patata y butifarra

Parmentier de patata enmascarada con butifarra del perol, huevo poché, setas de temporada y demi-glacé de trufa blanca. 22€

Guisantes del Maresme

Guisantes del Maresme con cocochas de bacalao confitadas, setas de temporada salteadas con mantequilla de trufa, huevo poché y demi-glacé de jamón. 27€

Ceviche de corvina Perú-Thai

Suprema de corvina curada 10 minutos en sal y cítricos, con su guarnición clásica y aire de lima kaffir. 20€

Uramaki tempurizado de queso y foie, con anguila caramelizada

Roll de arroz cocinado con alga kombu y sake, aderezado con 'chinkiang', relleno de queso y foie flambeado, anguila caramelizada y finalizado con mayonesa de piñones y eucalipto. 20€

Micuit con velo de tomate

Foie macerado en Fino de Jerez, acompañado de tierra de tomate y hierbas aromáticas con pomada de frutos rojos. 21€

Berenjena Thai con tuétano de ternera

Berenjena Thai tempurizada, napada con demi-glacé de okonomiyaki de higos y tuétano de ternera con kimchi y tofu ahumado. 22€

Mini brioche relleno de meloso de ternera gallega

Pan de mantequilla relleno de ternera al estilo Pequín y foie poêlé con pistacho, glaseado con mayonesa ahumada de Garam Masala y queso D.O. asturiano. 13€

Taco Gobernador de bacalao del Perelló 1898 con kimchi coreano

Suprema de bacalao en tempura de chiles y café, napado en mayonesa de clamato y kimchi coreano realizado en Boraz. 11€

Mejillones en salsa holandesa de curry

Mejillones en salsa holandesa de curry verde con espárragos de mar a la brasa y sardina ahumada del Perelló 1898. 20€

Canelón de pato estofado

Canelón de pato estofado con chiles ahumados y manzana, y con bechamel de mole poblano de cuitlacoche. 23€

Solomillo de ternera

Solomillo de ternera de Girona a la brasa con parmentier de patata y ralladura de foie y demi-glacé de trufa. 27€

Tataki de atún

Tataki de atún con consomé de su espina soasado en brasa y base de htipiti. 25€

Texturas de chocolate

Esponja de chocolate y naranja, bizcocho de almendra y chocolate, bombón de chocolate blanco y sriracha, ganache de chocolate amargo, avellana garrapiñada Boraz y sopa de chocolate, plátano y ron. 9€

'Mel i mató'

Mató napado con merengue italiano de fruta de la pasión, miel trufada, piñones y pistachos tostados en cardamomo y estrella de anís. 9€

Baklava de cacahuete y pistacho

Con sopa cremosa de rosas y miel de lavanda ecológica. 7€

Suplemento de trufa negra Melanosporum. 10€