

CARTA DE SUGGERIMENTS

Ostra Amélie

Amanida amb llet de tigre thai finalitzada amb ratlladura de kumquat. 6,50€ /ud.

Anchova del Perelló 1898 (4 u.)

Anchova del Perelló 1898 calibre 000, textures d'oli, gelée de vermut i musclo en escabetx de taronja. 18€

'Ajoblanco' de litxis

Amb raïm osmotitzat en almívar de romaní, sashimi de pagel i caviar imperial, sobre niu de tirabecs amb vinagreta d'alls fregits. 16€

'Ceviche' de corball Perú-Thai

Suprema de corball curat 10 minuts amb sal i cítrics, amb guarnició clàssica i aire de llima kaffir. 20€

Uramaki tempuritzat de formatge i foie, amb anguila caramelitzada

Roll d'arròs cuinat amb alga kombu i sake, amanit amb 'chinkiang', farcit de formatge i foie flambejat, anguila caramelitzada i finalitzat amb maionesa de pinyons i eucaliptus. 20€

Micuit amb vel de tomàquet

Foie macerat amb Fino de Jerez, acompanyat de terra de tomàquet i herbes aromàtiques amb pomada de fruits vermells. 21€

Múrgoles de temporada

Estofades en crema de foie, pasta de tòfona blanca i ou poché de gallina campera. 28€

Mini brioix farcit de melós de vedella gallega

Pa de mantega farcit de vedella estil Pequín i foie poêlé amb festuc, glacejat amb maionesa fumada de Garam Masala i formatge D.O. asturià. 13€

'Taco Gobernador' de bacallà del Perelló 1898 amb kimchi coreà

Suprema de bacallà amb tempura de xilis i cafè, napat amb maionesa de 'clamato' i kimchi coreà realitzat a Boraz. 11€

Bacallà a la catalana

Amb notes de tamarinde, pinyons torrats al wok i anís estrellat. 23€

Suprema de pagre

En dos coccions, finalitzada amb bisque de safrà i kumquat. 27€

Filet de vedella

Originari de Girona a la brasa amb parmentier de patata, ralladura de foie i demi-glace de tòfona. 27€

Gallina de Nova Guinea

A baixa temperatura, napada en el seu suc amb all negre, sobre polenta de blat de moro i romaní a la brasa. 25€

Filet de cérvol

Amb demi-glace de Calvados i múrgoles, finalitzat amb cremós de colinap trufat. 29€

Textures de xocolata

Esponja de xocolata i taronja, pa de pessic d'ametlla i xocolata, bombó de xocolata blanca i 'sriracha', ganache de xocolata amarga, avellana garrapinyada Boraz i sopa de xocolata, plàtan i rom. 9€

Mel i mató

Mató amb merenga italià de fruita de la passió, mel trufada, pinyons i festucs torrats amb cardamom i anís estrellat. 9€

Pastís de ruibarbre i crema de vainilla

Amb merenga torrat de fruita de la passió. 9€

Pastís de sablé

Farcit de crema de praliné d'avellana i mascarpone, pols de cafè i cacau amarg, finalitzat amb caviar d'oli d'oliva. 9€