

# CARTA

*Cebolleta tierna cocinada en caldo de ibérico, consomé de garbanzo  
tostado y bacalao.*

**18€**

*Guisante del Maresme a la brasa y horchata de raíz de perifollo.*

**24€**

*Alcachofa , proteína de Sepia Salvaje , butifarra y Nabo Raifort.*

**21€**

*Calabaza y proteína de gamba blanca*

**22€**

*Pasta con Setas de Temporada y Pitu de Caleyá al Vin Jaune*

**21€**

*Huevo cremoso y pad thai de champiñón botón y Oporto.*

**19€**

*Chipirón de potera y ají de gallina.*

**20€**

*Caldereta de Bogavante.*

**45€**

*Salmonete, Escabeche de Hierbas, Hígado de salmonete y crujiente de esencia.*

**28€**

*Costilla de ternera, cremoso de aguacate, chocolate blanco con queso y tomate*

**27€**

*Cochinillo cocinado a baja temperatura, crema de ajo, azafrán y membrillo, acompañado de encurtidos caseros*

**27€**

*Royal de Pularda, mole y oxalis*

**23€**

*Codorniz , boniato , cúrcuma y estofado de fresas*

**24€**

### *POSTRES*

*Coulant de fruta de la pasión, Kumquat aceite oliva y aire de ginebra*

**9€**

*Boniato, coco y mandarina en texturas*

**9€**

\*Servicio de agua y pan 7€.

# MENU

*Spring onion cooked in Iberian broth with cod and roasted chickpea consommé*

**18€**

*Grilled peas from Marese and horchata of chervil root*

**24€**

*Artichoke, wild cuttlefish protein, black pudding and Raifort turnip.*

**21€**

*Pumpkin and shrimp protein*

**22€**

*Pasta , seasonal mushrooms and Pitu Caleyá al Vin Jaume*

**21€**

*Creamy egg with button mushroom and Porto wine Pad Thai.*

**19€**

*Baby squid and ají de gallina*

**20€**

*Red Mullet with pickled herb, Liver and Crispy essence.*

**28€**

*Lobster Stew*

**45€**

*Low-temperature cooked beef with aguacate cream ,white chocolate, cheese and tomate*

**27€**

*Suckling pig cooked at low temperature,garlic and saffron cream and homenade pickles*

**27€**

*Poularde Royale with Mole and Oxalis*

**23€**

*Quail , sweet potatoe , turmeric strawberry stew*

**24€**

### *DESSERTS*

*Passion Fruit coulant with Kumquat olive oil and gin air*

**9€**

*Sweet Potato,coconut and tangerine sorbet*

**9€**

\*Water and bread service 7€.