

ENTRANTES

Pochas frescas, anguila ahumada braseada, Rodellones acidulados y esféricos de Payoyo

24 € / 36 €

Alcachofa, pistacho y aceituna gordal

18 € / 30 €

Guisantes del Maresme, cebolla roja encurtida y matices marinos

32 € / 47 €

Tortellini de Caracoles, yemas de erizo, céleri y mantequilla blanca aireada

21 € / 33 €

MAR

Navaja y mantequilla negra de alcaparras

23 € / 37 €

Chipirón de anzuelo relleno de cebolla negra y praliné de aceitunas

23 € / 36 €

Pargo en salsa verde, crujiente de pimienta y rábanitos

37 € / 49 €

Pescadilla de pincho con cremoso de chirivía y cromatismo vegetal

31 € / 42 €

Caviar Baerii Imperial 30g.

99 €

CARNES

Huevo cremoso, foie y champiñón botón al Oporto

31 €

**Cochinillo cocinado a baja temperatura, vegetales, mariposa crujiente
salada y canelón calabacín de sus interiores**

37 € / 49 €

**Cordero Agnei acompañado de crema de ajo asado, piñones, espinaca baby
y micro zanahoria a la parrilla**

32 € / 47 €

Carrillera de ternera y puré Robuchón

29 € / 40 €

Pichón engrasado y tupinambo

39 € / 51 €

POSTRES

Panna cota de pera, praliné de almendra y helado yuzu

16 €

Cremoso coliflor, kumquat, avellana , sorbete yuzu y mandarina

14 €

Taco cremoso de chocolate y mezcal con kaki

16 €

***Servicio de pan 7€.**

APPETIZERS

Tender white beans, smoked and grilled eel and “payoyo” cheese

24 € / 36 €

Artichoke, pistachio and “gordal” olive

18 € / 30 €

Maresme baby sweet peas, red pickled onion and sea nuances

32 € / 47 €

Snail tortellini, sea urchin yolk, celery and aired fresh butter

21 € / 33 €

SEA

Razor clam and capers black butter

23 € / 37 €

Hook-caught squid stuffed with black onion and olive praliné

23 € / 36 €

Snapper in “salsa verde”, pepper chip and fresh radishes

37 € / 49 €

Hake whiting with parsnip cream and vegetal chromaticism

31 € / 42 €

Imperial Caviar 30g.

99€

MEATS

Creamy egg with button mushroom cooked in Porto Wine

31 €

Suckling pig cooked at low temperature, vegetables, crispy butterfly and zucchini cannelloni

37 € / 49 €

Agnei Lamb with roasted garlic cream, pinenuts, baby spinach and micro grilled carrot

32 € / 47 €

Veal and Robuchón puree

29 € / 40 €

Oiled squab and Jerusalem artichoke

39 € / 51 €

DESSERTS

Pear panna cotta, almond praliné and yuzu sorbet

16 €

Cauliflower cream, kumquat, hazelnut and tangerine and yuzu sorbet

14 €

Creamy chocolate and mezcal taco with persimmon fruit

16 €

***Bread service 7€.**