Menú ABaC

Bloody Mary on the rocks

Cánula de picos con ensaladilla cremosa y ventresca de atún curada

Fino torrezno ibérico con iberico y tomates al aceite de oliva

Ostra a la llama con velouté de mar ahumada

Pan de pincel aireado a modo de canapé con bullabesa lio y caviar

Dorada curada con moluscada y gazpachuelo de cebolletas al cilantro

Nuestro tomate pasificado en conserva con lio ensalada griega, gazpacho de ensalada de tomate verde y germen de ensalada Caprese

Fideos de brioche a modo de ramen Thai con carabineros

Brioche de anguila a la brasa, con « all i oli » de citronela

Senbei de carabineros y algas

La vela de parrilla al pan negro

Huevos, humo, queso y cebollas

Wellington con hojaldre de arroz, cecina de león y setas de Asia

El Principito

El sabor de la Catalana con Nitro/lio palomitas de crema, helado de caramelo quemado y barquillo de arroz

Globo de piruletas de fresas y begonias con agua de fresas y lavanda

Dulces en calabaza

295€ Menú degustación
140€ Opción Maridaje de vinos
Precios por persona
10% IVA incluido
Los menús se sirven a mesa completa y pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada