



Menú Degustación

Aguas puras de manzana en tres formatos con los aliños de un mojito

Gilda de Mar

Bloody Mary on the rocks

Almejas gallegas, mantequilla de plancton, aguachile y ensalada Wakame de hierbas

Mantequilla avellana montada con finas cortezas de pan y caviar

Ostra escabechada en kombucha de manzana y setas conservadas

Texturas de salmorejo especiado con gotas de pan y sardina ahumada

Calamar a la romana

La Caja China: Pan frito de anguila a la brasa, Wasabi fresco y
"All i oli" de anguila ahumada

Jugo de cebolla de Figueras y huevo de pollita haciendo referencia a una sopa de cebolla

Pan chino de queso con trufa lio y papel de pieles de cebollas asadas

Gamba roja curada con texturas de picada, jugo suquet de
avellanas guisadas y pan de romesco a la brasa

Salmonete en escama, jugo de espinas asadas, hojas crujientes,
puré de alcachofa y curry verde

Pichón asado, servido con escabeche y romesco de zanahorias

Nubes "Agua y polvo" con vainilla y cítricos

Caja frágil de chocolate negro

Bajo una escarcha de flores frescas y disecadas, texturas de yogur,
crujiente de galletas y helado de violetas

Dulces en calabaza

225€ 10% IVA INCLUIDO

**Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a las necesidades de nuestros comensales,
así como a intolerancias o alergias alimentarias.**

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable estancia

Los menús se sirven a mesa completa

ABaC Group

Avda. Tibidabo 1 - 08022 - Barcelona