



Menú Degustación

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

Gilda de Mar

Cortezas de tupinambo, chips de apio, parmesano y lio albahaca

Bloody Mary on the rocks

Mantequilla avellana montada con finas cortezas de pan y caviar

Texturas de salmorejo especiado con gotas de pan y sardina ahumada

Ostra escabechada en kombucha de manzana y setas

Curry de erizos con hinojos de mar y tierra

Bearnesa espumosa y chawanmushi de cigalas al estragón

Guiso negro de calamar a las brasas con ajo negro, yuca, chipotle y citronela

Aguas puras de calamar encebolladas

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

Ramen de espardeñas y shitakes

Jugo de cebolla de Figueres y huevo de pollita haciendo referencia a
una sopa de cebolla tradicional con trufa blanca

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

"Grouse" asada, servida con escabeche y romesco de remolacha

Nubes "Agua y polvo" con vainilla y cítricos

Caja frágil de chocolate blanco

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