

Menú ABaC - 190€

Terrassa

Nitro Margarida

Aigua vegetativa de maduixes amb soda escumosa d'espígol

Xip de *cecina* amb mantega Cafè de Paris

Cuina

Escorça de tupinambur, amb xips d'api, parmesà i lio alfàbrega

Textures d'alga Nori, salmó curat, ous de truita de riu, mantega i soja liofilitzada

Coca fina d'herbes amb anxoves, mantega de cacahuet i infusió de *cecina* curada

Virutes de foie curat en anxoves amb pa de pinzell

Sala

Bloody Mary on the rocks

Ostra "blava" amb neu d'escabetx japonés

Aigües de gaspatxo amb maduixes i petits tomàquets passificats, esfera de salmorejo i gotes de pa

Brou de ceba d'estiu i ou de gallina jove, fent referència a una sopa de ceba

Pa xinès de formatge amb tòfona lio i paper de pell de cebes rostides

Crancs invasius amb caviar, pa de cacau i avellanes

Inassatus Parpatana saporibus ab Roma

Ventresca de tonyina a la graella amb crema de compota d'all, llet d'ametlles, dàtils i oli d'oliva

Colomí rostit amb espígol, servit amb escabetx i romesco de petites pastenagues saltejades

Xocolata blanc, coco i iogur amb espècies cítriques i yuzu

Sota una escarxa de flors fresques i dessecades, textures de iogurt, cruixent de

galletes i gelat de violetes

L'amargor de l'efímer

Dolços en carbassa

Opció Maridatge de vins, Menú ABaC 85€

El Gran ABaC - 210€

Terrassa

Nitro Margarida

Aigua vegetativa de maduixes amb soda escumosa d'espígol

Xip de *cecina* amb mantega Cafè de Paris

Cuina

Escorça de tupinambur, amb xips d'api, parmesà i lio alfàbrega

Textures d'alga Nori, salmó curat, ous de truita de riu, mantega i soja liofilitzada

Coca fina d'herbes amb anxoves, mantega de cacahuet i infusió de *cecina* curada

Virutes de foie curat en anxoves amb pa de pinzell

Sala

Bloody Mary on the rocks

La Gilda de mar

Ostra amb ceviche de poma verda

Mantega avellana muntada amb fines crostes de pa i caviar

Gazpachos amb tomatillo. Habanero i ajo blanco

Calamar a la romana i aigües pures de calamar a l'oli de katsuobushi amb paper de tinta

Ramen d'espardenya amb consomé de petits shiitakes

Bullabesa i cruixent de gambot amb taronja i safrà

Servei de parts de gamba curada

Peix d'escama, brou d'espines rostides, fulles cruixents i curry verd

Quallada de llet d'ovella amb pedrers, vainilla, brou de xai, brots de pi i pinyons

Espelma de bosc i farratge

Costelles i bao de xai amb vapor d'espècies marroquís i albergínia al pols de miso

Infusió de formatges i verdures 6/12

Nous caramelitzades amb xocolata i tòfona blanca, mel i recuit

Caixa fràgil de xocolata

Globus de nata i maduixes concentrades amb infusió de xiclet gelat

Dolços en carbassa

Opció Maridatge de vins, Menú Gran ABaC 105€