

Menú Degustació

Bombolles de poma amb els condiments d'un mojito

Gilda de Mar

Bloody Mary on the rocks

Textures de salmorejo especiat amb gotes de pa i sardines fumades

Cloïsses gallegues, mantega de plàncton, aguachile i amanida Wakame d'herbes

Mantega avellana muntada amb fines crostes de pa i caviar

Ostra escabetxada amb kombutxa de poma i bolets

Oda París Vasco: Txuleta, pebre verd, brou al xerès, cafè de paris i salsa de cocktail

Calamar a la romana

La Caixa Xinesa: Pa fregit d'anguila a la brasa, Wasabi fresc i all i oli d'anguila fumada

Gamba vermella curada amb textures de picada, brou de fideuà d'avellanes
guisades i pa de romesco a la brasa

Brou de ceba de Figueres i ou de gallina jove, fent referència a una sopa de ceba
tradicional

Pa xinès de formatge amb tòfona lío i paper de pells cruixents de cebes rostides

Rib de xai a la graella japonesa, Souffles asiàtiques, all miso, Yakiniku i flors seques

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

Moscato di ABaC

Amargó de l'efímer

Globus de cireres i piruletes amb begònies, i fava tonka

Dolços en carbassa

225€ Menú Degustació

140€ Opció Maridatge de vins

PREUS PER PERSONA

10% IVA INCLÒS

ELS MENÚS ES SERVEIXEN A TAULA COMPLERTA

**La nostra oferta té la flexibilitat d'adaptar-se a les necessitats dels nostres comensals,
així com intoleràncies o al·lèrgies alimentaries.**

Jordi Cruz i el seu equip els desitgen una agradable estada.