



Menú ABaC 225€

Opción Maridaje de vinos 120€

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

Melón, micro pepino, ramallo y roquefort

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

Bloody Mary on the rocks

Texturas de salmorejo especiado con gotes de pan y sardina ahumada

Ostra escabechada en kombucha de manzana y setas

Curry de clóchinas con hinojos de mar y tierra

Mantequilla avellana montada con finas cortezas de pan y caviar

Ajo blanco de coco y gazpachuelo helado de tomatillos con jurel real curado en sal de anchoas

Calamar a la romana

Ramen de navajas y shitakes

La Caja China: Pan frito de anguila a la brasa, Wasabi fresco y

“All i oli” de anguila ahumada

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

Gamba roja curada y pan de romesco a la brasa con texturas de picada y jugo fideuá de avellanes guisadas

“Llorito” mediterráneo con jugo especiado, mahonesa cítrica, aceitunas, ajopipa y verdolagas

Pichón asado, servido con escabeche y romesco de zanahorias

A modo de cocktail, aguas sónicas de zanahoria al cointreau con aceite picante de albahaca

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

10% IVA INCLUIDO

LOS MENÚS SE SIRVEN A MESA COMPLETA