

SEGONA ESCALA

Carbassa a la brasa amb straciatella i pipián	12,00
Carxofa i porros confitats amb fruits secs i romesco	16,00
Brioche farcit de llagostí de San Carlos	14,00
Ssam de porc Duroc agredolç (Lu Rou Fan)	14,00
Gamba cristall fregida amb pernil i ou de Calaf	16,00
Caneló d'ànec Pequín amb beixamel i salsa hoisin	12,50
Arròs de botifarra, foie, bolets variats i formatge gorgonzola	24,00
Taco de peix estil Baixa Califòrnia (3 unitats)	16,00
Taco de garrinet amb mole	23,00

PUNTO DE NO RETORN

Peix blanc "zarandeado"	30,00
Kokotxes al pil-pil	24,00
Pop a la brasa amb adob anticuchero i la seva causa	23,00
Anguila, foie i albergínia	26,00
Tàrtar de Wagyu amb patates Pont Neuf	24,00
Wagyu amb batashoyu de xiitake	32,00
Mutton Korma de lletó (xai al curri)	19,00

POSTRES

Coulant de caramel amb gelat de llet fumada	7,00
Pa de pessic de xocolata i praliné d'avellanes amb gelat de xocolata	8,00
Flam de mascarpone i fava tonka	6,00
Lemon pie	7,50

Un espai inspirat en viatges i mercats d'arreu del món, on volem fer-vos partícips de la nostra manera d'interpretar sabors, tècniques i productes de diferents cultures.

Aquesta temporada, volem transportar el comensal per diferents latituds, amb una mirada més profunda a Llatinoamèrica i Àsia, utilitzant productes estacionals.

Benvinguts a bord, cordeu-vos els cinturons i comencem a gaudir junts d'aquest viatge!

PREPARANT EL VIATGE

Pernil ibèric de gla	28,00
Anxoves de Castro Urdiales, amb la seva torrada i mantega d'algues	4,00/un
Croqueta de guisat de xoco i la seva tinta, com la fan a Cadis	3,50/un
Croqueta de ceps de temporada	3,50/un
Garrinet kawali amb salsa BBQ i chalaca	9,80
Ostra francesa, Marennes Oléron	
Amb salsa ponzu	5,50/un
Amb llet de tigre de maracujà	5,50/un
Volandeira a la brasa amb sobrassada mallorquina	4,50/un

PRIMERA ESCALA

Vertical de tonyina	35,00
Poisson cru a la tahitienne	21,00
Usuzukuri de hamachi o peix Ilimona	24,00
Sashimi variat de pesca del dia	38,00
Tartar de tonyina Blue Fin	16,00