

Fórmula ORIA

Migdies laborables | Mediodías laborables | Lunch working days

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Cruixent de patata violeta i gamba curada a la sal

Crujiente de patata violeta y gamba curada a la sal | Crunchy violet potato and salt cured shrimp

Bunyol de bacallà amb maionesa de camamilla i gel de yuzu

Buñuelo de bacalao con mayonesa de manzanilla y gel de yuzu | Codfish fritter with chamomile mayonnaise and yuzu gel

Fals macaró de tomàquet i tàrtar de truita

Falso macaron de tomate y tartar de trucha | Fake tomato macaron and trout tartar

Sandwich farcit de duxelle de bolets amb làmina d'lbèric, maionesa d'all negre i tòfona

Sandwich relleno de duxelle de setas con lámina ibérica y mayonesa de ajo negro y trufa

Sandwich stuffed with mushroom duxelle with Iberian foil, black garlic and truffle mayonnaise

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Petxina de pelegrí curada amb holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i crocant d'algà codium

Vieira curada con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crocante de alga codium

Cured scallop with sage hollandaise, noisette buttercream and codium seaweed crisp

o | or

Kokotxa de lluç al pilpil sobre guisat de porc Ibèric i tàrtar de calamarsó

Kokotxa de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón | Pilpil hake kokotxa on iberian pork stew and squid tartar

o | or

Raviolis de cua de bou, bombó líquid de formatge Reblochón, aire de trompeta de la mort i pedrer de vedella amb salsa Perigueux

Raviolis de rabo de buey, bombón líquido de queso Reblochón, aire de trompeta de la muerte y molleja de ternera en salsa Perigueux

Oxtail ravioli, liquid Reblochón cheese bonbon, trumpet of death air and veal sweetbread in Perigueux sauce

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

LLom de lluç en crocant d'algues, espumós de fonoll i tàrtar de mol·luscos

Lomo de merluza en crocante de algas, espumoso de hinojo y tartar de moluscos

Hake loin in crispy seaweed, fennel foam and mollusk tartar

o | or

Presa ibèrica rostida, milfulls d'endívia, poma àcida i cremós de bledes

Presa ibérica asada, milhojas de endivia, manzana ácida y cremoso de acelgas

Roasted Iberian pork, endive millefeuille, sour apple and creamy chard

o | or

Moll de roca rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermell

Salmonete de roca asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo | Roasted rock mullet, miso aubergine and red curry sauce

o | or

Rellom de vaca rostit al carbó amb crema de salsifies i salsa Perigueux de moll a la brasa

Solomillo de vaca asado al carbón con crema de salsifies y salsa Perigueux de tuétano a la brasa

Charcoal-grilled beef sirloin steak with salsify cream and grilled marrow Perigueux sauce

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

Cremós de ginebre, xocolata blanca i cítrics

Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos | Creamy juniper, white chocolate and citrus

o | or

Xocolata en textures, tocs de topinambur i crema gelada de praliné d'avellana

Chocolate en texturas, toques de topinambur y crema helada de praliné de avellana

Chocolate in textures, touch of topinambur and hazelnut praline iced cream

o | or

Pastanaga i mango, coco i gelat de mandarina

Zanahoria y mango, coco y crema helada de mandarina | Carrot and mango, coconut and tangerine ice cream

Petit Fours

85€

Aigua, cafè i servei de pa inclòs

Agua, café y servicio de pan incluido | Water, coffee and bread service included