

# 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

\*\*\*

### Cruixent de formatge Comté, anguila fumada i anxova del Cantàbric

Crujiente de queso Comté con anguila ahumada y anchoa del Cantábrico

Crunchy of Comté cheese with smoked eel and Cantabrian anchovy

\*\*\*

## ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

### Petxina de pelegrí temperada amb holandesa lleugerament fumada, taronja i cerfull

Vieira atemperada con holandesa ligeramente ahumada, naranja y perifollo

Cured scallop with lightly smoked hollandaise, orange and chervil

o | or

### Kokotxes de lluç al pilpil sobre guisat de porc Ibèric i tàrtar de calamarsó

Kokotxas de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón | Hake kokotxas with pilpil on iberian pork stew and squid tartare

(suplement | suplemento | supplement | 10€)

o | or

### Ravioli de cua de vaca, cremós de bolets i bombó líquid de formatge Idiazabal fumat

Ravioli de rabo de vaca, cremoso de setas y bombón líquido de queso Idiazábal ahumado

Beef ravioli, creamy mushrooms and liquid bonbon of smoked Idiazabal cheese

\*\*\*

## PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

### Peix "Gall Sant Pere" amb emolsió del seu sofregit i gel de tomàquet

Pescado "Gallo San Pedro" con emulsión de su refrito y gel de tomate | "Gallo San Pedro" fish with its own oil emulsion amb tomato jelly

o | or

### Rellom de vaca rostit al carbó, milfulls d'endívia, poma àcida i cremós de bledes

Solomillo de vaca asado al carbón, milhojas de endivia, manzana ácida y cremoso de acelgas

Charcoal-grilled beef sirloin steak, 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

### Carré de xai amb crema de xirivia i salsa de moll de l'os a la brasa

Carre de cordero lechal deshuesado, crema de chirivía y salsa de tuétano a la brasa

Boneless suckling lamb, parsnip cream and grilled marrow sauce

(suplement | suplemento | supplement | 20€)

\*\*\*

## 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