

Menú a la Carta ORIA

Menú a la Carta | À la Carte Menu

Disponible de dimarts a dissabte nit
Disponible de martes a sábado noche | Available from Tuesday to Saturday dinner

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

- Merenga de tomàquet i tartar de truita**
Merengue de tomate y tartar de trucha
Tomato meringue 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 heese with smoked eel and Cantabrian anchovy
- Gel de tomàquet amb anxova marinada**
Gel de tomate con anchoa marinada
Tomato gel with marinated anchovy

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

- Ravioli d'ànec i Foie amb Sabayón de mostassa**
Ravioli de pato y Foie con Sabayón de mosatza
Duck and Foie Ravioli with mustard sabayon
o | or
- Daus de bacallà confitats, la seva brandada cremosa i vel de pebrot rostit**
Dados de bacalao confitados, su brandada cremosa y velo de pimienta asado
Confit cod cubes, creamy brandade and roasted pepper veil

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN

- Turbot rostit a la graella i salsa d'herbes acidulada amb navalles**
Rodaballo asado a la parrilla y salsa de hierbas acidulada con navajas
Grilled turbot with acidulated herbs sauce with razor clams
o | or
- Galta de porc ibèric a baixa temperatura amb crema de xirivia i bolets**
Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura con crema de chirivía y setas
Low temperature iberian pork cheek with parsnip cream and mushrooms
o | or
- Mitjana de vaca a la brasa, topinàmbur confitat a baixa temperatura i salsa de pastanaga cítrica**
Chuleta de vaca a la brasa, topinambur confitado a baja temperatura y salsa de zanahoria cítrica
Grilled Ribeye, low-temperature confit Jerusalem artichoke and citrus carrot sauce
(suplement | suplemento | supplement 20€)

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

- Cremós de ginebró, xocolata blanca i cítrics**
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos
Creamy juniper, white chocolate and citrus
o | or
- Textures de xocolata i fava tonka**
Texturas de chocolate y haba tonka
Chocolate textures with tonka bean

Petit Fours

85€

Begudes no incloses
Bebidas no incluidas | Drinks not included

50€

Maridatge | Maridaje | Wine pairing

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Els menús poden experimentar canvis de producte segons el mercat
Los menús pueden experimentar cambios de producto según mercado
Menus may undergo product changes depending on market availability