

Menú Madre Gaia

Menú Madre Gaia | Madre Gaia Menu

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'Ibèric, 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

Gambot lleugerament cuit, suc de fruits de la mar i chantilly de mostassa

Carabinero ligeramente cocinado, jugo de frutos del mar y chantilly ligera de mostaza

Carabinero shrimp, seafood juice and mustard chantilly

La nostra selecció de pans artesinals, oli i mantegues

Nuestra selección de panes artesanales, aceite y mantequillas

Our selection of artisan breads, oils and butters

Vieira curada amb holandesa de sàlvia, crema de mantega noisette i crocant d'algas còdium

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

Cured scallop with sage hollandaise, noisette butter cream and codium seaweed crisp

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 baby squid tartare

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

Moll rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermell

Salmonete asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo

Roasted red mullet, eggplant with miso and red curry sauce

Llom de cabriol rostit al carbó, crema de castanyes i milfulls de tubercles

Lomo de corzo asado al carbón, crema de castañas y milhojas de tubérculos

Roasted roe deer loin, chestnut cream and tuber millefeuilles

Aigua d'alfàbrega amb cremós d'ametlla crua i gelat de closca de llimona

Aqua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cascara de limón

Basil water with creamy raw almond and lemon peel ice cream

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, hints of topinambur and hazelnut praline ice cream

Petit Fours

165€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included