

# Menú Tradició

## Menú Tradición | Tradition 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

\*\*\*

### La nostra selecció de pans artesans, oli i mantegues

Nuestra selección de panes artesanales, aceite y mantequillas | Our selection of artisan breads, oils and butters

### Petxina de pelegrí curada amb holandesa de sàvia, crema de mantega noisette i crocant d'algas codium

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

### Pèsol llàgrima del Maresme, rovell d'ou curat, gamba vermella i el seu suc a la Donostiarra

Guisante lágrima del Maresme, yema curada, gamba roja y su jugo a la Donostiarra

Tear-shape Maresme green peas, cured egg yolk, red prawns and their own juice Donostiarren style

\*\*\*

### 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

(Supl. 35€)

\*\*\*

### Moll roger rostit, albergínia al miso i salsa de curri vermelles

Salmonete asado, berenjena al miso y salsa de curry rojo

Roasted red mullet, eggplant with miso cream and red curry sauce

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

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

Roasted beef sirloin, endive millefeuille, sour apple and chard cream

\*\*\*

### 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

### 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

145€

Begudes no incloses | Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included