

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

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

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 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

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

Guisantes de 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 vermel·l

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

Agua 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