



“La vida está hecha de pequeños momentos...  
Disfrútalos como si fuera el primer día del resto de la tuya.”

# Menú Homenaje

*Bienvenidos a un viaje gastronómico en el tiempo*

## Aperitivos

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar.  
Pinza crujiente de maíz, ensalada de bogavante y maíz y *coulis* de mole negro.  
Falso Tomate de *Bloody Mary*.  
Cremoso de trufa negra y queso.

## Ilercavones: antes del 550 A.C.

"Torta" suflada de bellotas, puré de garbanzos, esencia de uva y *roastbeef* de liebre.  
*Panellet* cremoso de alcachofa y piñones del país.  
Chirivía carbón, salsa de pato *al ast* y magret.  
Lentejas esféricas, consomé de papada a la brasa y tomillo, migas de papada de cerdo y anguila ahumada.

## Romanos: hasta el siglo IV.

Nuestra versión del mejillón en escabeche.  
Ostra ajoblanco de pan de masa madre y emulsión de ajos negros.  
Guiso de calamares en su tinta, tártar de calamar y pan de tinta carbonizado.  
Cremoso de hierbas silvestres y oliva manzanilla, gel de kalamata col en texturas y almendra.

## Árabes: hasta el siglo XII.

Ensalada de atún en una nube de azafrán.  
*Mousse* de pistachos, arroz salvaje y huevos de salmón.  
Cuscús de queso de cabra y cúrcuma, crema de zanahoria, naranja y especias.  
Arroz cremoso con espárragos verdes, emulsión de limón fermentado, ortigas de mar y salvia.

## Cristianos: hasta el siglo XX. Parpatana

*Brioche* al vapor con bogavante, relleno de una emulsión de sus propios corales.  
Pulpo en tempura con salsa verde.  
Rape marinado, salsa de tomate envejecido y eneldo.  
Langostino, setas y huevo

## Actualidad

Tartar de filete de vaca, *mousse* de tuétano a la brasa, crujiente de tendones y su *demi glace*.  
Nuestra versión de la Tarta Ópera, con pato, hojaldre, pato confitado, semifrío de tomillo, cremoso de foie y su *demi glace*.  
Baldana de liebre a la royale, con su salsa y frambuesas.  
Ventresca de cochinillo ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas y Pedro Ximenes.

## Postres

Íberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.  
Romanos: *Cookie* de pasas, nuez moscada y helado de especias.  
Árabes: Milhojas de crema, especias y praliné de sésamo.  
Cristianos: *Menjablanc*; rulo de canela crujiente, cremoso de *menjablanc*, frutos rojos y bizcocho de almendra y limón.  
Actualidad: Delta del Ebro y Japón.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

**108 € por persona**

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 45 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alérgicas al momento de tomarle nota.

# Más que un Homenaje

## **Bienvenidos a un viaje gastronómico en el tiempo**

### **Aperitivos**

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar.  
Pinza crujiente de maíz, ensalada de bogavante y maíz y *coulis* de mole negro.  
Falso Tomate de *Bloody Mary*.  
Cremoso de trufa negra y queso.

### **Ilercavones: antes del 550 A.C.**

"Torta" suflada de bellotas, puré de garbanzos, esencia de uva y *roastbeef* de liebre.  
*Panellet* cremoso de alcachofa y piñones del país.  
Chirivía carbón, salsa de pato *al ast* y magret.  
Lentejas esféricas, consomé de papada a la brasa y tomillo, migas de papada de cerdo y anguila ahumada.

### **Romanos: hasta el siglo IV.**

Nuestra versión del mejillón en escabeche.  
Ostra ajoblanco de pan de masa madre y emulsión de ajos negros.  
Guiso de calamares en su tinta, tártar de calamar y pan de tinta carbonizado.  
Cremoso de hierbas silvestres y oliva manzanilla, gel de kalamata col en texturas y almendra.

### **Árabes: hasta el siglo XII.**

Ensalada de atún en una nube de azafrán.  
Mousse de pistachos, arroz salvaje y huevos de salmón.  
Cuscús de queso de cabra y cúrcuma, crema de zanahoria, naranja y especias.  
Arroz cremoso con espárragos verdes, emulsión de limón fermentado, ortigas de mar y salvia.

### **Cristianos: hasta el siglo XX. Parpatana**

*Brioche* al vapor con bogavante, relleno de una emulsión de sus propios corales.  
Pulpo en tempura con salsa verde.  
Rape marinado, salsa de tomate envejecido y eneldo.  
Langostino, setas y huevo  
*Suquet d'espardenyes*, *parmentier* de patata cremosa y picada.

### **Actualidad**

Tartar de filete de vaca, *mousse* de tuétano a la brasa, crujiente de tendones y su *demi glace*.  
Nuestra versión de la Tarta Ópera, con pato, hojaldre, pato confitado, semifrío de tomillo, cremoso de foie y su *demi glace*.  
Baldana de liebre a la royale, con su salsa y frambuesas.  
Ventresca de cochinillo ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas y Pedro Ximenes.  
Canetón, salsa de pimiento verde, albahaca y *demi glace* de pato y café.

### **Postres**

Íberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.  
Romanos: *Cookie* de pasas, nuez moscada y helado de especias.  
Árabes: *Milhojas* de crema, especias y praliné de sésamo.  
Cristianos: *Menjablanc*; rulo de canela crujiente, cremoso de *menjablanc*, frutos rojos y bizcocho de almendra y limón.  
Actualidad: Delta del Ebro y Japón.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

**138 € por persona**  
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 65 € por persona  
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos  
I.V.A. Incluido

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alérgicas al momento de tomarle nota.

# Menú Clásicos

## **Aperitivos de Bienvenida**

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar.  
Pinza crujiente de maíz, ensalada de bogavante y maíz y coulis de mole negro.  
Falso Tomate de *Bloody Mary*.  
Cremoso de trufa negra y queso.

## **Cocktail de langostinos**

## **Tataki de atún rojo de l'Ametlla de Mar**

## **Canelón de pato y pollo asado, bechamel trufada**

## **Arroz de pollo asado, crestas sufladas y maonesa de tomillo**

## **Crema catalana en texturas**

## **Vainilla y chocolate Creo**

## **Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces**

**69 € por persona**

(mesa completa)

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A incluido



... termina con un gintónico o un destilado  
en nuestra terraza