



“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: a partir del siglo VI a. de 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.

Sarracenos: 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

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: siglo XXI

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 Ximénez.

Postres

Íberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.
Romanos: *Cookie* de pasas, nuez moscada y helado de especias.
Sarracenos: 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: a partir del siglo VI a. de 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.

Sarracenos: 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

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: siglo XXI

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 Ximénez.
Canetón, salsa de pimiento verde, albahaca y *demi glace* de pato y café.

Surtido de quesos catalanes

Postres

Íberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.
Romanos: *Cookie* de pasas, nuez moscada y helado de especias.
Sarracenos: *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