



“La vida está hecha de pequeños momentos...  
Disfrútalos cómo 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.  
Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante y mascarpone y aceite de albahaca  
Falso tomate de Bloody Mary  
Cremoso de trufa negra y queso

### **Ilercavones (íberos): a partir del siglo VI a. de C.**

"Torta" suflada de ballotas, puré de garbanzos, esencia de uva y roastbeef de liebre.  
Panellet cremoso de puerro, piñones del país  
Xirivía carbón, salsa de pato a l'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, col en texturas y almendra.

### **Sarracenos: hasta el siglo XII**

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

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

Bollo al vapor con bogavante, relleno de una emulsión de sus propios corales.  
Rape marinado, salsa de tomate envejecido y eneldo.  
Langostino, setas y huevo.

### **Actualidad: siglo XXI**

Tártar 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.  
Ventresca de cochinillo ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas, 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

# Más que un Homenaje

## Bienvenidos a un viaje gastronómico en el tiempo

### Aperitivos

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar.  
Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante  
y mascarpone y aceite de albahaca  
Falso tomate de Bloody Mary  
Cremoso de trufa negra y queso

### Ilercavones (íberos): partir del siglo VI a. de C.

"Torta" suflada de ballotas, puré de garbanzos, esencia de uva y roastbeef de liebre.  
Panellet cremoso de puerro, piñones del país  
Xirivía carbón, salsa de pato a l'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, col en texturas y almendra.

### Sarracenos: hasta el siglo XII

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

### Cristianos: hasta el siglo XX

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

### Actualidad: siglo XXI

Tártar 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.  
Ventresca de cochinillo ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas, Pedro Ximénez.  
Pechuga de pichón, salsa de pimiento verde, albahaca y demi glace de pichón 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 vinos, 65 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

# Menú Clásicos

## Aperitivos de Bienvenida

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtida, blandida de bacalao y caviar

Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante y mascarpone y aceite de albahaca

Falso tomate de Bloody Mary

Cremoso de trufa negra y queso

**Ensalada de tomates del huerto, vinagreta de cereza y lima, sorbete de shiso morado y cremoso de queso de cabra Perfecto.**

**Roast beef de filete de ternera al Lagavulin, salsa de ventresca de atún de l'Ametlla de Mar, alcaparras y guindilla.**

**Canelón de pato asado, pollo de corral y su bechamel trufada**

**Arroz de marisco del Delta con azafrán del Perelló, aceituna Kalamata y rúcula**

**Daiquiri de sandía y albahaca**

**Nuestra versión de la Comtessa**

**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 gin tonic en nuestra terraza