

LA CARTA DE TAPAS...PARA COMPARTIR

JAMÓN DE BELLOTA D.O GUIJUELO Acompañado de su pan cristal con tomate	18 €
CEVICHE DE PESCADO “PERUANO – JAPONÉS” Rocoto, yuzu, mini pepino y frambuesas	15€
SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO Helado de mejillones en escabeche y crujiente de tomate	10 €
PAPILLOTE DE SETAS DE CULTIVO ECOLÓGICAS Huevo a baja temperatura, panceta ahumada y tomillo	14€
CANELÓN DE TARTAR DE ATÚN “ BLUE FINN “ Vinagreta “12 ingredientes” y helado de aguacate	18 €
BOMBA ESFÉRICA DE TOMATE, BURRATA Y ALBAHACA Tartar de clara de huevo, mahonesa de yema cocida y sardinas anxoadas	12 €
¡VIVA MÉXICO! Foie gras poele, elote asado, palomitas y mole	15€
CAVIAR Y OSTRAS “GILLARDEAU” N°2 Crema ácida de mantequilla y algas	29 €
TARTAR DE TERNERA CON ANGUILA AHUMADA Piparras y pan “feo”	16 €
POR PURO PLACER..!CAVIAR BAERI “PERLE NOIRE” 50 grs de Caviar con blinis y 2 copas de cava	110 €

*En cumplimiento de la normativa de la UE,
si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*

SEGUNDOS

BOGAVANTE EN 3 SERVICIOS El arroz y la ensalada de bogavante con su caldo tailandés	42 €
RODABALLO SALVAJE Con vinagreta de trufa y parmentier de vichyssoise	28 €
CAP DE CREUS Rape, salicornia, alga tosaca , mariscos y jugo marino	25€
PESCADO DEL MERCADO TEPPANYAKI Mini verduras ecológicas con pesto de menta y eneldo	28 €
GIGOT DE CABRITO DE GUADALAJARA A BAJA TEMPERATURA Cremoso de zanahorias y jugo de kalamata	26 €
MAGRET DE PATA BARBERIE COCIDA AL MOMENTO Con pera Ercolina al moscatel y pimienta de Jamaica	26 €
FILETE DE TERNERA CON PIMIENTA Y ROMERO Flor de patata agria y bearnesa	32€

LOS DULCES

TRILOGÍA DE HELADOS HECHOS EN CASA Según temporada	11 €
PIÑA BABY EN ALMÍBAR DE RON Y VAINILLA Coulis de crema catalana de faba tonka y helado de chantilly	13 €
BUÑUELOS DE CHOCOLATE VALRHONA Con helado de coco "homenaje a Santi Santamaría"	10 €
MELÓN CANTALOUP Y GELEE DE TAMARINDO Con sorbete de pitahaya y lima keffir	9€
SOUFFLE DE FRUTA DE LA PASIÓN Con helado de Té Matcha	14 €

MENÚ "SABORES"

SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO

Helado de mejillones en escabeche y crujiente de tomate

RODABALLO SALVASE

Con vinagreta de trufa y parmentier de vichyssoise

MAGRET DE PATA BARBERIE COCIDA AL MOMENTO

Con pera Ercolina al moscatel y pimienta de Jamaica

MELÓN CANTALOUPE Y GELEE DE TAMARINDO

Con sorbete de pitahaya y lima kaffir

48€ (IVA Incluido)

®

MENÚ DEGUSTACIÓN "LAZULI"

CANELÓN DE TARTAR DE ATÚN BLUE FINN

Vinagreta "12 ingredientes" y helado de aguacate

PAPILLOTE DE SETAS DE CULTIVO ECOLÓGICAS

Huevo a baja temperatura, panceta ahumada y tomillo

CAVIAR Y OSTRAS "GILLARDEAU" Nº2

Crema ácida de mantequilla y algas

¡VIVA MÉXICO!

Foie gras poele, elote asado, palomitas y mole

CAP DE CREUS

Rape, salicornia, alga tosaca, mariscos y jugo marino

GIGOT DE CABRITO DE GUADALAJARA A BAJA TEMPERATURA

Cremoso de zanahorias y jugo de kalamata

PIÑA BABY EN ALMÍBAR DE RON Y VAINILLA

Coulis de crema catalana de faba tonka y helado de chaitilly

BUÑUELOS DE CHOCOLATE VALRHONA

Con helado de coco "homenaje a Santi Santamaría"

Este menú solo se servirá a mesa completa

75€ (IVA Incluido)