

MENU RADICULAR

Snacks-I:

Taronja a la brasa amb gelatina de vermut verat fumat i escabetx.
Roca de tinta de calamar amb escamerlan marinat i “mojo verd”.
Paté de pollastre amb blat de moro i crispetes.
Biscuit d'avellana amb foie gras.

Seqüència Vegetal

Moniato rostit amb salsa de kimchi i cacauets, crema de iogurt amb cítrics i herbes fresques.

Seqüència de peix:

Peix del dia amb salsa de mantega i chardonnay, puré de xirivia i chutney de poma i rave.

Seqüència de carns:

Mini galtes de porc estofades a l'estil tradicional amb puré de api-rave amb mantega i vainilla.

Seqüència de postres:

Escuma de xocolata blanca amb espígul, galeta de mantega i sorbet de magrana.

Petit fours:

Galeta de cacauet amb curri i xocolata.
Gominola de taronja i canyella.
Bombó de xocolata amb cacau

67'00€

*Proposta subjecta a canvis.

MENU RADICAL

Snacks-I:

Taronja a la brasa amb gelatina de vermut verat fumat i escabetx.
Roca de tinta de calamar amb escamerlan marinat i “mojo verd”.
Paté de pollastre amb blat de moro i crispetes.
Biscuit d'avellana amb foie gras.

Seqüència Vegetal

Moniato rostit amb salsa de kimchi i cacauets, crema de iogurt amb cítrics i herbes fresques.

Espàrrecs blancs amb salsa mantega i vi blanc tomàquets xerri i anguila fumada

Seqüència de peix:

Peix del dia a baixa temperatura amb salsa holandesa i de calamars a la brutesca, puré de xirivia i chutney de poma i rave.

Seqüència de carns:

Bolets de temporada saltejats, botifarra de perol esparracada i rovell d'ou a baixa temperatura

Mini galtes de porc estofades a l'estil tradicional amb puré de api-rave amb mantega i vainilla.

Seqüència de postres:

Escuma de xocolata blanca amb espígul, galeta de mantega i sorbet de magrana.

Crema de Xiprer amb mermelada de llimona i esponja de regalessia

Petit fours:

Financier de coco i iogurt acid
Galeta de cacauet amb curri i xocolata.
Gominola de taronja i canyella.
Bombó de xocolata amb cacau
Granissat d'api i llimona

85'00€

*Proposta subjecta a canvis.

MENU RADICULAR

Snacks-I:

- Naranja a la brasa con gelatina de vermut, caballa ahumada y escabeche.
- Roca de tinta de calamar con cigala marinada y mojo verde.
- Paté de pollo con maíz y palomitas.
- Alfajor de avellana con foie gras.

Secuencia vegetal:

- Boniato asado con salsa de kimchi y cacahuets, crema de yogur con cítricos y hierbas frescas.

Secuencia de pescado:

- Pescado del día con salsa de mantequilla y chardonnay, puré de chirivía y chutney de manzana y rábano.

Secuencia de carnes:

- Mini carrilleras de cerdo estofadas al estilo tradicional con puré de apionabo con mantequilla y vainilla.

Secuencia de postres:

- Crema de ciprés con mermelada de limón y bizcocho de regaliz.

Petit fours:

- Galleta de cacahuete con curry y chocolate.
- Gominola de naranja y canela.
- Bombón de chocolate con cacao.

67'00€

**Propuesta sujeta a cambios.*

MENU RADICAL

Snacks-I:

- Naranja a la brasa con gelatina de vermut, caballa ahumada y escabeche.
- Roca de tinta de calamar con cigala marinada y mojo verde.
- Paté de pollo con maíz y palomitas.
- Alfajor de avellana con foie gras.

Secuencia vegetal:

- Boniato asado con salsa de kimchi y cacahuets, crema de yogur con cítricos y hierbas frescas.

- Espàrrecs blancs amb salsa mantega i vi blanc tomàquets xerri i anguila fumada

Secuencia de pescado:

- Pescado del día con salsa de mantequilla y chardonnay, puré de chirivía y chutney de manzana y rábano.

Secuencia de carnes:

- Setas de temporada salteadas, butifarra de perol desmigada y yema de huevo a baja temperatura.

- Mini carrilleras de cerdo estofadas al estilo tradicional con puré de apionabo con mantequilla y vainilla.

Secuencia de postres:

- Espuma de chocolate blanco con lavanda, galleta de mantequilla y sorbete de granada.

- Crema de ciprés con mermelada de limón y bizcocho de regaliz.

Petit fours:

- Financier de coco i iogurt acid
- Galeta de cacauet amb curri i xocolata.
- Gominola de taronja i canyella.
- Bombó de xocolata amb cacau
- Granissat d'api i llimona

85'00€

**Propuesta sujeta a cambios.*

MENU RADICULAR



Snacks-I:

- Grilled orange with vermouth jelly, smoked mackerel, and escabeche.
- Squid ink rock with marinated Norway lobster and green mojo.
- Chicken pâté with corn and popcorn.
- Hazelnut sponge cake with foie gras.

Vegetable Sequence:

Roasted sweet potato with kimchi sauce and peanuts, yogurt cream with citrus and fresh herbs.

Fish Sequence:

Fish of the day with butter and Chardonnay sauce, parsnip purée, and apple & radish chutney.

Meat Sequence:

Mini braised pork cheeks, traditional style, with butter and vanilla-flavored celeriac purée.

Dessert Sequence:

Cypress cream with lemon marmalade and licorice sponge.

Petit fours:

- Peanut cookie with curry and chocolate.
- Orange and cinnamon gummy.
- Chocolate bonbon with cacao.

67'00€

**Proposal subject to change.*

MENU RADICAL

Snacks-I:

- Grilled orange with vermouth jelly, smoked mackerel, and escabeche.
- Squid ink rock with marinated Norway lobster and green mojo.
- Chicken pâté with corn and popcorn.
- Hazelnut sponge cake with foie gras.

Vegetable Sequence:

Roasted sweet potato with kimchi sauce and peanuts, yogurt cream with citrus and fresh herbs.

White asparagus with butter and white wine sauce, cherry tomatoes, and smoked eel.

Fish Sequence:

Low-temperature fish of the day with hollandaise and rustic-style squid sauce, parsnip purée, and apple & radish chutney.

Meat Sequence:

Sautéed seasonal mushrooms, crumbled botifarra de perol, and low-temperature egg yolk.

Mini braised pork cheeks, traditional style, with butter and vanilla-flavored celeriac purée.

Dessert Sequence

White chocolate foam with lavender, butter biscuit, and pomegranate sorbet.

Cypress cream with lemon marmalade and licorice sponge.

Petit fours:

- Coconut and sour yogurt financier.
- Peanut cookie with curry and chocolate.
- Orange and cinnamon gummy.
- Chocolate bonbon with cacao.
- Celery and lemon granita.

85'00€

**Proposal subject to change.*

MENU RADICULAR

Snacks:

- Orange grillée avec gelée de vermouth, maquereau fumé et escabèche.
- Rocher à l'encre de calamar avec langoustine marinée et mojo verde.
- Pâté de poulet au maïs et pop-corn.
- Biscuit moelleux à la noisette et foie gras.

Séquence végétale :

- Patate douce rôtie avec sauce au kimchi et cacahuètes, crème de yaourt aux agrumes et herbes fraîches.

Séquence de poisson :

- Poisson du jour à basse température avec sauce hollandaise et sauce de calamar façon brutesca, purée de panais et chutney de pomme et radis.

Séquence de viandes :

- Joues de porc mijotées à la manière traditionnelle avec purée de céleri-rave au beurre et à la vanille.

Séquence de desserts :

- Crème de cyprès avec marmelade de citron et génoise à la réglisse.

Petitfours:

- Biscuit à la cacahuète, curry et chocolat.
- Pâte de fruit à l'orange et à la cannelle.
- Bonbon au chocolat et cacao.

67'00€

*Proposition sujette à changement.

MENU RADICAL

Snacks:

- Orange grillée avec gelée de vermouth, maquereau fumé et escabèche.
- Rocher à l'encre de calamar avec langoustine marinée et mojo verde.
- Pâté de poulet au maïs et pop-corn.
- Biscuit moelleux à la noisette et foie gras.

Séquence végétale :

- Patate douce rôtie avec sauce au kimchi et cacahuètes, crème de yaourt aux agrumes et herbes fraîches.

- Asperges blanches avec sauce au beurre et vin blanc, tomates cerises et anguille fumée.

Séquence de poisson :

- Poisson du jour à basse température avec sauce hollandaise et sauce de calamar façon brutesca, purée de panais et chutney de pomme et radis.

Séquence de viandes :

- Champignons de saison sautés, botifarra de perol émietlée et jaune d'œuf à basse température.
- Joues de porc mijotées à la manière traditionnelle avec purée de céleri-rave au beurre et à la vanille.

Séquence de desserts :

- Mousse de chocolat blanc à la lavande, biscuit au beurre et sorbet à la grenade.
- Crème de cyprès avec marmelade de citron et génoise à la réglisse.

Petit fours:

- Financier à la noix de coco et yaourt acidulé.
- Biscuit à la cacahuète, curry et chocolat.
- Pâte de fruit à l'orange et à la cannelle.
- Bonbon au chocolat et cacao.
- Granité de céleri et citron.

85'00€

*Proposition sujette à changement.