



Menú Degustación

Pompas de manzana con los aliños de un mojito

Gilda de Mar

Bloody Mary on the rocks

Texturas de salmorejo especiado con gotas de pan y sardina ahumada

Almejas gallegas, mantequilla de plancton, aguachile y ensalada Wakame de hierbas

Tomate de colgar pasificado con pan de hierbas y Pecorino Romano

Mantequilla avellana montada con finas cortezas de pan y caviar

Ostra escabechada en kombucha de manzana y setas conservadas

Oda París Vasco: Txuleta, pimienta verde, consomé al Jerez, café de Paris y salsa de cocktail

Calamar a la romana

La Caja China: Pan frito de anguila a la brasa, Wasabi fresco y "All i oli" de anguila ahumada

Gamba roja curada con texturas de picada, jugo suquet de avellanas guisadas y pan de romesco a la brasa

Jugo de cebolla de Figueras y huevo de pollita haciendo referencia a una sopa de cebolla

Pan chino de queso con trufa lio y papel de pieles de cebollas asadas

Rib de cordero a la parrilla japonesa, souffles asiaticas,
ajo miso, yakiniku y flores secas

Bajo una escarcha de flores frescas y disecadas, texturas de yogur, crujiente de galletas y helado de violetas

Moscato di AbaC

Amargura de lo efímero

Globo de cerezas y piruletas con begonias y haba tonka

Dulces en calabaza

225€ Menú degustación

140€ Opción Maridaje de vinos

PRECIOS POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

LOS MENÚS SE SIRVEN A MESA COMPLETA

Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias.

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable estancia.