



menú torre de l' homenatge

SNACKS I APERITIUS

Aperitiu de temporada per obrir boca

OR LÍQUID

Oli d' Arbequina Or del Camp 500 D.O.P. Siurana

Oli Cazorla de Picual D.O Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Cóctel

OSTRA GUILLARDEAU N°2

Tocs asiàtics

CARPACCIO DE PICANYA

Mayonesa de merken, pinyons i briox

FOIE MICUIT DE L'EMPORDÀ

Aromes del darkeeling (tamarinde, cacao i pebre de Bengala), te negre i mores

SOPA TOM KHA

De pollastre de pagès marinat i coco, llimona encurtida i herbes

VIEIRA

Laksa, dúo d'algues marines, furikake i gel de yuzu

TRUITA DELS PIRINEUS

Dashi nanbanzuke, tirabecs i shitake

FILET DE VACA VELLA

Filet de vaca vella Txogitxu amb salsa Cafè París, espècies i milfulls de patata

CÍTRIC

Per a netejar el paladar

SELVA NEGRA

Cirera, Kirsh i xocolata 75%.

Petit Fours

Raïm, cotilló i café.

-155€-

Menú per la nit de cap d'any. Inclou IVA, pa, maridatge de vins DO Empordà.



menú torre del homenaje

SNACKS Y APERITIVOS

Aperitivos de temporada para abrir boca

ORO LÍQUIDO

Aceite de Arbequina Or del Camp 500 D.O.P. Siurana

Oli Cazorla de Picual D.O Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Cóctel

OSTRA GUILLARDEAU N°2

Toques asiáticos

CARPACCIO DE PICAÑA

Mayonesa de merken, piñones y brioche

FOIE MICUIT DEL EMPORDÀ

Aromas de Darjeeling (tamarindo, cacao y pimienta de Bengala), té negro y moras

SOPA TOM KHA

De pollo de corral marinado y coco, limón encurtido y hierbas

VIEIRA

Laksa, dúo de algas marinas, furikake y gel de yuzu

TRUCHA DE LOS PIRINEOS

Dashi nanbanzuke, tirabeques y shitake

FILETE DE VACA VIEJA

Filete de vaca vieja Txogitxu con salsa Café París, especias y milhojas de patata

CÍTRICO

Para limpiar el paladar

SELVA NEGRA

Cereza, Kirsch y chocolate 75%

Petit Fours

Uva, cotillón y café.

-155€-

Menú para la noche de Fin de Año. Incluye IVA, pan y maridaje de vinos D.O. Empordà.

L'EIXIDA

tower of homage menu

SNACKS & APERITIFS

Seasonal appetizers to awaken the palate

LIQUID GOLD

Arbequina Olive Oil Or del Camp 500 ml – D.O.P. Siurana

Picual Olive Oil Oli Cazorla – D.O. Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Signature cocktail

GILLARDEAU OYSTER No. 2

Asian-inspired touches

PICAÑA CARPACCIO

Merkén mayonnaise, pine nuts and brioche

EMPORDÀ FOIE MICUIT

Darjeeling aromas (tamarind, cocoa and Bengal pepper), black tea and blackberries

TOM KHA SOUP

Marinated free-range chicken with coconut, pickled lemon and fresh herbs

SCALLOP

Laksa, duo of seaweeds, furikake and yuzu gel

PYRENEAN TROUT

Nanbanzuke dashi, snow peas and shiitake

AGED BEEF FILLET

Txogitxu aged beef fillet with Café de Paris sauce, spices and potato mille-feuille

CITRUS

To cleanse the palate

BLACK FOREST

Cherry, Kirsch and 75% chocolate

Petit Fours

Grapes, party favors and coffee

– €155 –

New Year's Eve dinner menu. Includes VAT, bread and wine pairing with D.O. Empordà wines.

L'EIXIDA

menu de la tour d'hommage

SNACKS & APÉRITIFS

Amuse-bouches de saison pour ouvrir l'appétit

OR LIQUIDE

Huile d'olive Arbequina Or del Camp 500 ml – D.O.P. Siurana

Huile d'olive Picual Oli Cazorla – D.O. Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Cocktail signature

HUÎTRE GILLARDEAU N°2

Touches d'inspiration asiatique

CARPACCIO DE PICANHA

Mayonnaise au merkén, pignons de pin et brioche

FOIE MICUIT DE L'EMPORDÀ

Arômes de Darjeeling (tamarin, cacao et poivre du Bengale), thé noir et mûres

SOUPE TOM KHA

Poulet fermier mariné au coco, citron confit et herbes aromatiques

NOIX DE SAINT-JACQUES

Laksa, duo d'algues marines, furikake et gel de yuzu

TRUITE DES PYRÉNÉES

Dashi nanbanzuke, pois gourmands et shiitake

FILET DE VACHE MATURE

Filet de vache mature Txogitxu, sauce Café de Paris, épices et mille-feuille de pommes de terre

AGRUMES

Pour rafraîchir le palais

FORÊT NOIRE

Cerise, kirsch et chocolat 75 %

Mignardises

Raisins, cotillons et café

– 155 € –

Menu du dîner de la Saint-Sylvestre. TVA, pain et accord mets & vins D.O. Empordà inclus.