



# menú cap d'any

## SNACKS DE BENVINGUDA

*Núvol de margarita, tajín i jalapenyo*

*Mole poblano i blat de moro*

*`Còctel aguachile*

\*\*\*

## VISITANT EL MERCAT DE TSUKIJI (TOKIO)

*Hamachi marinat amb salsa batasoyu, trompetes de la mort i yuzu*

*Ostra Gillardeau N2: umeboshi, nap daikon i pebre sancho*

*Garota amb tartar de vaca vella, te matcha i sichimi togarashi*

## FOIE MICUIT AMB AROMES DE TE

*Te negre, tamarinde, pebre de Bengala i mores silvestres*

## ROYAL DE CRANCA GALLEGA

*Salsa satay, caviar, aromes d'Orient i oli de llima keffir*

## PAPILLOTE DE GAMBA DE BLANES I PÉSOLS

*Curri masaman, z'attar i espuma de moll de l'os*

## LLOBARRO SALVATGE A LA BRASA

*Patata d'alta muntanya, carxofa, fredolics i salsa de vi de Mataró*

## CÉRVOL CONFITAT AMB CURRI NEGRE

*Salsafins, avellanes de Reus, herbes de muntanya i salsa de Satsuma*

\*\*\*

## LLIMONA I ALFÀBREGA

*Festuc, vi zibbino, gelat de mascarpone i cannaloni cruixent*

## TORRADETA DE SANTA TERESA

*Brioix torrat amb miso, castanya i trufa negra melanosporum*

- 130 € -

**Inclou aigua, pa, IVA, copa de cava**



# menú fin de año

## SNACKS DE BIENVENIDA

*Nube de margarita, tajín y jalapenyo*

*Mole poblano y maíz*

*`Cóctel aguachile*

\*\*\*

## VISITANDO EL MERCADO DE TSUKIJI (TOKIO)

*Hamachi marinado con salsa batasoyu, setas y yuzu*

*Ostra Gillardeau N2: umeboshi, nabo daikon y pimienta sancho*

*Erizo de mar con tartar de vaca vieja, té matcha y sichimi togarashi*

## FOIE MICUIT CON AROMAS DE TÉ

*Té negro, tamarindo, pimienta de Bengala y moras silvestres*

## ROYAL DE CENTOLLA GALLEGA

*Salsa satay, caviar, aromas de Oriente y aceite de lima keffir*

## PAPILLOTE DE GAMBA DE BLANES Y GUISANTES

*Curri masaman, gamba, zattar y espuma de tuétano*

## LUBINA SALVAJE A LA BRASA

*Patata de alta montaña, alcachofa, negrillas y salsa de vino de*

*Mataró*

## CIERVO CONFITADO CON CURRI NEGRO

*Salsifi, avellanas de Reus, hierbas de montaña y salsa de Satsuma*

\*\*\*

## LIMÓN Y ALBAHACA

*Pistacho, vino zibbino, helado de mascarpone y cannaloni crujiente*

## TOSTADA DE SANTA TERESA

*Brioix tostado con miso, castaña y trufa negra melanosporum*

- 130 € -

**Incluye agua, pan, IVA, copa cava**