



L'EIXIDA

**NUESTRA COCINA GLOCAL BUSCA EL EQUILIBRIO ENTRE
PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y ELABORACIONES TÍPICAS DE
OTRAS CULTURAS DEL MUNDO.**

**ACONSEJAMOS MANTENER LA MENTE ABIERTA, PARA TENER UNA
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE ÉXITO.**

Servicio de pan 3,5€/p.p
Incluye pan durante toda la comida



PARA ABRIR BOCA...

LA MEJOR OSTRA EN LAS MEJORES MANOS

NATURAL Ostra Gillardeau nº2, del mar al plato... 6€

NIKKEI Aguachile verde, edamame, cebolla, ponzu y shichimi togarashi...6,50€

COREANA Kimchie, cebolla fresca y granizado de cereza...6,50€

VIETNAMITA Sopa Pho, pesto de hierbas y arroz verde...6,50€

UN JAMÓN DIFERENTE CON TOQUES DE MÉXICO Y JAPÓN... 21,50€

Jamón de vaca vieja, mole poblano de cacahuete, queso Reixagó, alga nori y brioche tostado

VIAJE DE LA ANCHOA A LAS COSTAS DE HA-LONG... 19,00€

Anchoas de la Escala km0, relish de dátiles, manzana Granny Smith marinada al estilo vietnamita y nueces pacanas, acompañadas de pan carasau

DE BRASIL A TAILÁNDIA... 23,50€

Ensalada de vieiras a la brasa, palmito, manjar blanco, champiñones marinados, uva impregnada y sopa thai

MAR Y MONTAÑA "PECADOR" ... 27,50€

Steak tartar de filete de ternera marinado con Jack Daniels, crema de erizo de mar, dukkah, setas de temporada y hierbas frescas

EL CARABINERO CAMUFLADO... 24,50€

Carpaccio de carabinero, queso feta, te matcha, tomate seco y vinagreta de sus cabezas

EL CHAMPAGNE DEL TE... 21,00€

Foie micuit del Empordà con aromas del darkeeling (tamarindo, cacao y pimienta de Bengala), te negro y frutas del bosque

DE PALAMÓS A PHUCKET... 18,00€

Sopa de gamba estilo Malabar, tamarindo, tofu de hierbas, coco y hierbas aromáticas

CEVICHE APASIONADO... 21,00€

Ceviche de corvina salvaje chifa, enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de fruta de la pasión y jalapeños



PARA EMPEZAR...

CUANDO SALE EL SOL EN JAIPUR... 19,00€

Queso Balda al horno, curry de anacardos y hierbas, acompañado de los mejores productos de la estación

CALABAZA DE ALBA... 21,00€

Calabaza al horno, praliné de sus pipas, demiglass de las pieles, queso azul del Mas y salsa de trufa blanca de Alba

VIAJE DEL TXANGURRO A SUMATRA... 22,00€

Puerros a baja temperatura con txangurro estilo vasco, salsa satay, col lombarda y eneldo marinado

UN CANELÓN DIFERENTE... 22,00€

Canelón cochinita pibil napado en beichamel de miso y setas, crujiente de Grana padano, tierra de ras al hanout y aceite de lima kéfir

UN PLATO MUY GLOCAL... 18,00€

Papillote de verduras “desterradas”, hummus estilo libanés, queso cheddar empordanés, enoki noissete, raita de pepino y mojo picón

PULPO “ÁNDALE”... 25,00€

Pulpo de roca frito con mole verde, salsa pipián, relish de pasas, cebolla roja y nachos caseros con Tajín

NUESTRO PLATILLO CON TOQUES THAI... 23,00€

Curry Massaman de calamar con tempeh de garbanzos, butifarra negra, huevo a baja temperatura y crujiente de pimienta de cashemira

UNA COMBINACIÓN DE SIEMPRE... 23,00€

Kokotxas de bacalao estofadas con salsa de almendra y coco, achiote, butifarra negra, manzana de Ulla y cebolla tierna.

MIRADA AL MAR...

UNA PARTE DESCONOCIDA DEL ATÚN... 29,00€

Curri verde thai de carrillera de atún, edamame, hinojo, alcaparras de Messina, pasas verdes y aire de coco de Indonesia

NUESTRO SUQUET VISTO POR UN PERUANO... 27,50€

Rubio de Roses con ají, patata kennebec, curry vadouvan, queso feta y maíz

CLASICISMO.. p.s.m

Pescado del día a la brasa, puré de patata de alta montaña, verduras japo-catalanas de Pals y aceite de curry ahumado del Tibet

TRADICIÓN AMPURDANESA... 35,00€

Platillo de bogavante del país en pepitoria, crestas de gallo, papada Duroc y tupinambo

DE LA TIERRA...

NUESTRA VERSIÓN DEL PATO-PEKIN... 27,00€

Pato de Challans estilo Nipón, ciruela, puré de nabo daikon y gyoza de pera, sisho verde y umeboshi

EL CORDERO MÁS GLOBAL... 26,00€

Cordero de Girona a baja temperatura, salsa estilo Rogan Josh, berenjena, mostaza y kale

PICHÓN MAYA... 35,00€

Pichón de Viladordis en 2 cocciones, atole de chocolate 70%, pan de maíz, crumble morado y su salmis

FILETE DE VACA INSPIRADO EN SABORES INDIOS... 32,00€

Aligote de calabaza y cheddar, foie, pan tostado y dal masala de lentejas del Puy

ARROCES DE AUTOR...

ARROZ SECO MAR Y MONTAÑA... 26,00€

De sepionetas, carrillera de cordero marinada en 5 especias chinas y mayonesa de citronela

ARROZ SECO DE PATO DE BELLOTA DE LA GARROCHA... 27,00€

De magret de pato '5 bellotas', dátiles a la brasa, pak choi y cremoso de ratafía

LA TRADICIÓN NO SE TOCA... 28,00€

Arroz meloso de gamba de Palamós con callos de ternera y picada catalana

ARROZ SECO "VEGGIE POWER"... 26,00€

De zanahoria km0 marinada, ninyoyaki de zanahoria al comino y cremoso de pistacho



MENÚ DEL ARROZ

Menú para compartir (mín. 2 personas)

SNACKS DE BIENVENIDA

APERITIVO

De temporada

CEVICHE APASIONADO

Enoki, aguacate, maíz tostado, leche de tigre de fruta de la pasión y jalapeños

CANELÓN DE COCHINITA PIBIL

Beichamel de miso, ceps y Grana Padano

BUÑUELOS DE BACALAO ESTILO THAI

Salsa romesco, Tandoori y mayonesa de yuzu

ARROZ DE PALS "A LA LLAUNA"

Con producto de temporada

MANILA

Coco, almendra, ensaimada, calamansi, helado de plátano y arroz con leche Filipino

VIAJE A INDIA

Namelaka de te Chai, tamarindo, cardamomo y helado de cacahuete

-60€-

*Incluye pan, IVA. No incluye bebida.

Los platos de este menú pueden cambiar a lo largo del año respondiendo a la temporalidad de la materia prima.



