



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, aperitivos, petit fours... 3,5 €/p.p



PARA EMPEZAR...

LA MEJOR OSTRA EN LAS MEJORES MANOS

NATURAL Ostra Gillardeau nº2, del mar al plato... 6,00€
PERUANA Leche de tigre, manzana de Ullà y toque de lima... 6,50€
COREANA Kimchi y granizado de cereza...6,50€
ASIÁTICA Lichi, cebolla china, chile, jengibre y salsa asiática...6,50€
UMAMI Garum de pescado...7,00€

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 pecanas, acompañadas de pan carasau

DE LOS FIORDOS DE NORUEGA A LA COSTA AMALFITANA... 28,00€

Tartar de salmón salvaje, straciatella, crujiente de arroz y wasabi

CEVICHE APASIONADO... 24,00€

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

EL PLATO MÁS GLOCAL... 23,00€

Tiradito de caballa del Mediterráneo, aguachile de maíz, huevas de salmón keta y chile rojo

DE BRASIL A HANGZHOU... 24,00€

Carpaccio de picaña, trompetas de la muerte, mayonesa de merken, pan brioche, piñones y salsa Dong Po Rou

EL CORTE UMAMI... 29,00€

Steak tartar de solomillo de ternera marinado con Jack Daniel's, yema de huevo curada y setas de temporada

BERENJENA EN LAS BRASAS DE ORIENTE... 19,00€

Berenjena ahumada con salsa Dong Po Rou, burrata, mostaza y parmentier

CALABAZA DE ALBA... 22,00€

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

DE LA HUERTA AL VALLE DEL LOIRA... 19,00€

Puerros a baja temperatura con salsa de cebolla y setas de temporada

NUESTRA VERSIÓN DE LOS MEJILLONES THAI... 18,00€

Mejillones Bouchot en salsa thai con leche de coco, jengibre, lima y cilantro.

DOS MARES... 26,00€

Vieiras a la brasa y cañaillas, con caldo marino de plancton y gel de yuzu

MIRADA AL MAR...

NUESTRO SUQUET VISTO POR UN PERUANO... 29,50€

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

NUESTRO PLATILLO CON TOQUES THAI... 26,00€

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

UNA JOYA MARINA... 32,00€

Bacalao negro de Alaska al vapor con pil-pil blanco de ajo, setas enoki y sake japonés

TRADICIÓN EMPORDANESA... 36,00€

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

DE LOS PIRINEOS A KYOTO... 26,00€

Trucha de los Pirineos con dashi nanbanzuke, tirabeques, shiitake y gyoza de verduras de temporada

DE LA TIERRA...

EL CORDERO MÁS GLOBAL... 28,50€

Cordero de Girona, salsa estilo Rogan Josh, berenjena, mostaza, cuscús marroquí y crème fraîche

PICHÓN MAYA... 37,00€

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

FILETE DE VACA VIEJA Y UN HOMENAJE A LA COCINA CLÁSICA FRANCESA... 33,00€

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

EL MELOSO DEL SUR... 26,00€

Meloso de ternera tradicional con reducción de oloroso de Bodegas Lustau, sésamo, boniato y bimi

UN CANELÓN DIFERENTE... 24,00€

Canelón de cochinita pibil con bechamel de miso y setas, crujiente de Grana Padano, tierra de ras al hanout y aceite de lima kaffir

ARROCES DE AUTOR...

ARROZ SECO DE PALS DE TEMPORADA... 26,00€

Con productos según estación

ARROZ SECO DE PATO DE BELLOTA GARROTXÍ... 28,00€

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

LA TRADICIÓN NO SE TOCA... 29,00€

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

ARROZ DEL MAR... 32,00€

Arroz meloso de plancton y calamar

ARROZ SECO "VEGGIE POWER"... 26,00€

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



MENÚ DEL ARROZ

SNACKS DE BIENVENIDA

APERITIVO

De temporada

CEVICHE APASIONADO

Aguacate, maíz tostado, leche de tigre de fruta de la pasión y jalapeños

NUESTRA VERSIÓN DE LOS MEJILLONES THAI

Mejillones Bouchot en salsa thai con leche de coco, jengibre, lima y cilantro.

CANELÓN DE COCHINITA PIBIL

Bechamel de miso, setas y Grana Padano

ARROZ DE PALS "A LA LLAUNA"

Con producto de temporada

MANILA

Cremoso de coco, helado de plátano, almendra y espuma de calamansi

CHOCOLATE

Mousse de chocolate 70%, crumble de cacao, helado de mandarina y naranja confitada

-65€-

*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. Mesa completa.