



L'EIXIDA

LA NOSTRA CUINA GLOCAL EN LA SEVA MÀXIMA ESPLendor,
BUSCA L'EQUILIBRI ENTRE PRODUCTES DE PROXIMITAT I
ELABORACIONS TÍPIQUES D'ALTRES CULTURES DEL MÓN.

ACONSELLEM TENIR LA MENT OBERTA PER TENIR UNA EXPERIÈNCIA
GASTRONÒMICA D'ÈXIT.



Servei de pa, aperitius, petit fours...3,5€/p.p



PER COMENÇAR...

LA MILLOR OSTRA A LES MILLORS MANS

NATURAL Ostra Gillardeau n°2 del mar al plat... 6,00€

PERUANA Llet de tigre, poma d'Ullà i toc de llima...6,50€

COREANA Kimchi i granissat de cirera...6,50€

ASIÀTICA Litxi, ceba xinesa, xili, gíngebre i salsa asiàtica...6,50€

UMAMI Garum de peix...7,00€

VIATGE DE L'ANXOVA A LES COSTES DE HA-LONG... 19,00€

Anxoves de l'Escala km0, relish de dàtils, poma Granny Smith marinada i nous pacanes, acompanyades de pa carasau

DELS FIORDS DE NORUEGA A LA COSTA AMALFITANA... 28,00€

Tàrtar de salmó salvatge, straciatella, cruixent d'arròs i wasabi

CEVICHE APASSIONAT... 24,00€

Ceviche de corball salvatge chifa, alvocat, blat de moro, llet de tigre de fruita de la passió i jalapeño

EL PLAT MÉS GLOCAL... 23,00€

Tiradito de verat del Mediterrani, aguachile de blat de moro, ous de salmó Keta i xili vermell

DEL BRASIL A HANGZHOU... 24,00€

Carpaccio de picanya, trompetes de la mort, maionesa de merken, pa de brioix, pinyons i salsa Dong Po Rou

EL TALL UMAMI... 29,00€

Steak tàrtar de filet de vedella marinat amb Jack Daniels, rovell d'ou curat i bolets de temporada

ALBERGÍNIA AL CALIU D'ORIENT... 19,00€

Albergínia fumada Dong Po Rou, burrata, mostassa i parmentier

CARBASSA D'ALBA... 22,00€

Carbassa rostida al forn amb praliné de les seves pipes, demi-glace de les pells, formatge blau del Mas i salsa de tòfona blanca d'Alba

DE L'HORTA A LA VALL DEL LOIRA... 19,00€

Porros a baixa temperatura amb salsa de ceba i bolets de temporada

LA NOSTRA VERSIÓ DELS MUSCLOS THAI... 18,00€

Musclos Bouchot en salsa thai amb llet de coco, gíngebre, llima i coriandre

DOS MARS... 26,00€

Vieires a la brasa i punxencs de mar amb caldo marí de plàncton i gel de yuzu

MIRADA AL MAR...

EL NOSTRE SUQUET VIST PER UN PERUÀ... 29,50€

Lluerna de Roses amb ají, patata kennebec, curri vadouvan, formatge feta i blat de moro

EL NOSTRE PLATILLO AMB TOCS THAI... 26,00€

Curri massaman de calamar amb tempeh de cigrons, botifarra negra, ou poché i cruixent de pebre de cashemira

UNA JOIA MARINA... 32,00€

Bacallà negre d'Alaska al vapor amb pil-pil blanc d'all, bolets enoki i sake japonès

TRADICIÓ EMPORDANESA... 36,00€

Platillo de llamàntol del país en pepitoria, crestes de gall, papada Duroc i nyàmeres

DELS PIRINEUS A KYOTO... 26,00€

Truita dels Pirineus amb dashi nanbanzuke, tirabecs, shiitake i gyoza de verdures de temporada

DE LA TERRA...

EL XAI DE GIRONA MÉS GLOBAL... 28,50€

Amb salsa estil Rogan Josh, cous cous marroquí, albergínia fumada, mostassa i crème fraîche

COLOMÍ MAYA... 37,00€

Colomí de Viladordis en dues coccions, atole, pa de blat de moro, crumble morat i el seu salmis

FILET DE VACA VELLA I UN HOMENATGE A LA CUINA CLÀSSICA FRANCESA... 33,00€

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

EL MELÓS DEL SUD... 26,00€

Melós de vedella tradicional, amb reducció d'oloroso de Bodegas Lustau, sèsam, moniato i bimi

UN CANELÓ DIFERENT... 24,00€

Caneló de 'cochinita pibil' amb beixamel de miso i ceps, cruixent de Grana Padano, terra de ras al hanout i oli de llima kaffir

ARROSSOS D'AUTOR...

ARRÒS SEC DE PALS DE TEMPORADA... 26,00€

Amb productes segons estació

ARRÒS SEC D'ÀNEC DE GLA GARROTXÍ... 28,00€

De magret d'ànec 5 aglans amb dàtils a la brasa, pak choi saltejat i cremós de ratafia

LA TRADICIÓ NO ES TOCA... 29,00€

Arròs melós de gamba de Palamós amb cap i pota de vedella i picada catalana

ARRÒS DEL MAR... 32,00€

Arròs melós de plàncton i calamar

ARRÒS SEC "VEGGIE POWER"... 26,00€

De verdures km0 marinades, ninyoyaki de pastanaga al comí i cremós de festuc



MENÚ DE L'ARRÒS

SNACKS DE BENVINGUDA

APERITIU

De temporada

CEVICHE DE CORBALL SALVATGE APASSIONAT

Alvocat, blat de moro, llet de tigre de fruita de la passió i jalapeño

LA NOSTRA VERSIÓ DELS MUSCLOS THAI

Musclos Bouchot en salsa thai amb llet de coco, gingebre, llima i coriandre

UN CANELÓ DIFERENT

Caneló de cochinita pibil amb beixamel de miso, ceps i Grana Padano

ARRÒS DE PALS "A LA LLAUNA"

Amb producte de temporada

MANILA

Cremós de coco, espuma de calamansi, gelat de plàtan i ametlla

LA XOCOLATA

Mousse de xocolata 70%, crumble de cacao, gelat de mandarina i taronja confitada

-65€-

*Inclou pa, IVA. No inclou beguda.

Els plats d'aquest menú poden variar al llarg de l'any respecte a la temporalitat de la matèria prima.
Taula completa.