

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...3,5€/p.p
Inclou pa durant tot l'àpat





PER OBRIR BOCA...

LA MILLOR OSTRA A LES MILLORS MANS

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

NIKKEI Aguachile verd, edamame, ceba, ponzu i shichimi togarashi...6,50€

COREANA Kimchie, ceba fresca i granitzat de cirera...6,50€

VIETNAMITA Sopa Pho, pesto d'herbes aromàtiques i arròs verd...6,50€

UN PERNIL DIFERENT AMB TOCS DE MÈXIC I JAPÓ... 21,50€

Pernil de vaca vella, mole poblano de cacauet, formatge Reixagó, pols d'alga nori i brioix torrat

VIATGE DE L'ANXOVA A LES COSTES DE HA-LONG... 18,00€

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

DE BRASIL A TAILÀNDIA... 22,50€

Amanida de vieires a la brasa amb palmito, menjar blanc, xampinyons marinats, raïm impregnat i sopa thai

MAR I MUNTANYA "PECADOR"... 26,50€

Steak tàrtar de filet de vedella marinat amb Jack Daniels, cremós de garoina, dukkah, bolets de temporada i herbes fresques

EL CARABINER CAMUFLAT... 24,50€

Carpaccio de carabiner, formatge feta, te matcha, tomàquet sec i vinagreta del sueus caps

EL CHAMPAGNE DEL TE... 21,00€

Foie micuit de l'Empordà amb els aromes del darkeeling (tamarinde, cacao i pebre de Bengala), te negre i mores

DE PALAMÓS A PHUCKET... 18,00€

Sopa de gamba de Palamós estil malbar (Kerala), tofu d'herbes, llimona bereber, coco laminat i herbes aromàtiques

CEVICHE APASSIONAT... 19,00€

Ceviche de corball salvatge chifa, enoki, alvocat, blat de moro, llet de tigre de fruita de la passió i un xic de jalapenyó





PER COMENÇAR...

QUAN SURT EL SOL A JAIPUR... 18,00€

Formatge Balda al forn, curri de anacards i herbes, acompanyat dels millors productes de la estació

CARBASSA D'ALBA... 20,00€

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

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

Porros a baixa temperatura amb txangurro estil basc, salsa satay, xucrut de col llombarda i fonoll marinat

UN CANELÓ DIFERENT... 21,00€

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

UN PLAT MOLT GLOCAL... 18,00€

Papillote de verdures "desterrades" amb hummus estil libanès, formatge cheddar Empordanès, enoki noissete, raita de cogombre i mojo picón

POP "ÁNDALE"... 24,00€

Pop de roca fregit amb mole verd, salsa pipián, relish de panses, ceba vermella i nachos casolans amb Tajín

EL NOSTRE PLATILLO AMB TOCS THAI... 22,00€

Curri Massaman de calamar amb tempeh de cigrons, botifarra negra, ou a baixa temperatura i cruixent de pebre de cashemira

UNA COMBINACIÓ DESDE SEMPRE... 23,00€

Cocotxes de bacallà estofades amb salsa d'ametlla i coco, achiote, botifarra negra, poma d'Ulla i ceba tendra

MIRADA AL MAR...

UNA PART DESCONEGUDA DE LA TONYINA... 29,00€

Curri verd thai de galta de tonyina amb edamame, fonoll, tàperes de Messina, panses verdes i aire de coco de Indonèsia

EL NOSTRE SUQUET VIST PER UN PERUÀ... 26,00€

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

CLASSICISME.. p.s.m

Peix del dia a la brasa acompanyat de puré de patata d'alta muntanya, verdures japo-catalanes de Pals i oli de curri fumat del Tibet

TRADICIÓ EMPORDANESA... 35,00€

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

DE LA TERRA...

LA NOSTRA VERSIÓ DE L'ÀNEC PEKIN... 26,00 €

Ànec canetó de Challans estil Nipo, pruna, puré de nap daikon i gyoza de pera, sisho verd i umeboshi

EL XAI MÉS GLOBAL... 24,00 €

Xai de Girona a baixa temperatura amb salsa estil Rogan Josh, albergínia, mostassa i kale

COLOMÍ MAYA... 35,00 €

Colomí de Viladordis en 2 coccions, atole, pa de blat de moro, crumble morat i el seu salmis

FILET DE VACA INSPIRAT EN SABORS ÍNDIS... 32,00 €

Aligot de carbassa i cheddar, pa, foie i dal masala de lleties del Puy

ARROSSOS D'AUTOR...

ARRÒS SEC MAR I MUNTANYA... 26,00€

De sepionetes i galta de xai marinada en 5 espècies xineses i maionesa de citronel·la

ARRÒS SEC D' ÀNEC DE GLA GARROTXÍ... 26,00€

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

LA TRADICIÓ NO ES TOCA... 27,00€

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

ARRÒS SEC "VEGGIE POWER"... 25,00€

De pastanaga km0 marinada, ninyoyaki de pastanaga al comí i cremós de festuc





MENÚ DE L'ARRÒS

Menú per compartir (min. 2 persones)

SNACKS DE BIENVINGUDA

APERITIU

De temporada

CEVICHE DE CORBALL SALVATGE APASSIONAT

Enoki, alvocat, blat de moro, llet de tigre de fruita de la passió i jalapenyó

UN CANELÓ DIFERENT

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

BUNYOLS DE BACALLÀ ESTIL THAI

Salsa romesco, Tandoori i maionesa de yuzu

ARRÒS DE PALS "A LA LLAUNA"

Amb producte de temporada

MANILA

Coco, ametlla, ensaïmada, calamansi gelat de plàtan i arròs amb llet filipí

VIATGE A LA ÍNDIA

Namelaka de te Chai, tamarinde, cardamom i gelat de cacauet

-55€-

*Inclou pa, IVA. No inclou beguda.

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