menú 1

SNACKS EN MESA

PARA COMPARTIR

PORCHETTA ITALIANA Y ESPINACAS A LA CATALANA Mayonesa de kimchie y hummus

> BRANDADA DE BACALAO Cremoso de tomate seco y pesto de hierbas

CANELÓN DE COCHINITA PIBIL EN BEICHAMEL DE SETAS Y MISO Trompetas de la muerte y parmesano

CROQUETAS "BUTTERCHIKEN" DE POLLO DE CORRAL
Creme frainche

SEGUNDOS A ESCOGER

MELOSO DE TERNERA Espárragos, castaña y ratafia

CORVINA SALVAJE
Menuere de bergamota

PARA ACABAR

VIAJE A LA ÍNDIA

Te chai, tamarindo, cardamomo y helado de cacahuete salado

50€ p/p



menú 2

SNACKS EN MESA

PARA COMPARTIR

PORCHETTA ITALIANA Y ESPINACAS A LA CATALANA Mayonesa de kimchie y hummus

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE Setas Enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de cumquat

> BRANDADA DE BACALAO Cremoso de tomate seco y pesto de hierbas

CANELÓN DE COCHINITA PIBIL EN BEICHAMEL DE SETAS Y MISO Trompetas de la muerte y parmesano

CROQUETAS "BUTTERCHIKEN" DE POLLO DE CORRAL Lentejas y creme frainche

SEGUNDOS A ESCOGER

PATO PEKIN "5 BELLOTAS"

Nabo, gyoza de pera y menta y salsa hoisin

LLUERNA DE ROSES Salsa ají peruana, bimi, tamarindo y patata ratté

PARA ACABAR

MOJITO MANZANA, Calamansi y menta

VOCLÁNICO Gofio canario, platano negro, chocolate 70% y café

60€ p/p



menú del arroz

SNACKS EN MESA

APERITIVO DE TEMPORADA A mordiscos

PARA COMPARTIR (1 plato cada dos personas)

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE
Setas Enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de cumquat

BUÑUELOS DE BACALAO AL ESTILO THAI

Con romesco de tomate seco, Tandoori, pimientos del Padrón y mayonesa Tangelo

CANELÓN DE COCHINITA PIBIL Y BEICHAMEL DE SETAS Y MISO Trompetas de la muerte y parmesano

> ARROZ DE PALS A LA LLAUNA Con producto de temporada

> > ***
> > MANILA

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

VIAJE A LA ÍNDIA

Te chai, tamarindo, cardamomo y helado de cacahuete salado

PETIT FOURS

60€ p/p



menú degustación torre de las horas

SNACKS

APERITIVOS DE TEMPORADA

FOIE BRITISH TEA

Foie del Empordà, lemon curd, galleta de mantequilla y helado de te Earl Grey con tostadas de pan de centeno

DE PALAMÓS A PHUCKET

Laksa de centolla gallega estil Malabar, tofu de hierbas, coco, hierbas aromáticas y limón bereber

DE LA TIERRA A LA VIÑA

Yuca al vapor, beurre blanco de melocotón y Riesling, nueces de Macadamia, pimienta de Pichincha y huevos de salmón Keta

DEL MAR

Bacalao con ají, patata kennebec, curry vadouvan, queso feta y maíz

NUESTRA VERSIÓN DEL PATO PEKÍN

Pato '5 bellotas' estilo Nipón, hoisin de ciruela, puré de nabo daikon y gyoza de pera, sisho verde y umeboshi

MANILA

Coco, almendra, calamansi, arroz con leche filipino y helado de plátano

VIAJE A LA ÍNIDIA

Namelaka de té chai, chocolate, curry, tamarindo y helado de chocolate y anisados

65€ p/p

