



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 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€

ASIÁTICA Ponzu, salsa de ostras, cebolla y alcaparras...6,50€

UN JAMÓN DIFERENTE CON TOQUES DE MÉXICO Y JAPÓN... 22,00€

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 NUEVA DELHI AL PUERTO DE SIRACUSA... 17,00€

Burrata con caponata siciliana, pesto de hierbas, tomate cherry, guanciale y pan naan

MAR Y MONTAÑA "PECADOR"... 28,50€

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... 23,00€

Foie micuit del Empordà con aromas del Darkeeling (tamarindo, cacao y pimienta de Bengala), te negro y moras

DE PALAMÓS A PHUCKET... 19,00€

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

CEVICHE APASIONADO... 23,00€

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





PARA EMPEZAR...

CUANDO SALE EL SOL EN JAIPUR... 18,00€

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

BUÑUELOS DE BACALAO CON TOQUES ORIENTALES... 18,00€

Salsa romesco de cacahuets, pimientos del Padrón, tandoori y mayonesa de yuzu

CALABAZA DE ALBA... 22,00€

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... 23,00€

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

UN CANELÓN DIFERENTE... 23,00€

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

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

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

UN PLATO MUY GLOCAL... 18,00€

Papillote de verduras "desterradas", hummus estilo libanés, queso cheddar empordanés, 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

DE LAS AGUAS DEL ATLÁNTICO AL CORAZÓN DE MALASIA... 25,00€

Vieiras a la brasa con sopa laksa, dúo de algas marinas, furikake y gel de yuzu

NUESTRO PLATILLO CON TOQUES THAI... 25,00€

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

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... 28,50€

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

UNA FUSIÓN ENTRE EL MAR MEDITERRÁNEO Y LOS PIRINEOS... 27,50€

Mar y montaña de calamar relleno de carne de cerdo Duroc, setas orientales y pak choi.

DE LA TIERRA...

NUESTRA VERSIÓN DEL PATO-PEKIN... 28,00 €

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

EL CORDERO MÁS GLOBAL... 27,50 €

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

PICHÓN MAYA... 35,00 €

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... 32,00 €

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

PIES DE CERDO ESTILO DONG PO ROU... 25,00 €

Pies de cerdo deshuesados con salsa Dong Po Rou, trompetas de la muerte, col kale y tupinambo

ARROCES DE AUTOR...

ARROZ SECO MAR Y MONTAÑA... 26,00€

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

ARROZ SECO DE PATO DE BELLOTA GARROTXÍ... 27,00€

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

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 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

PASIÓN POR EL PANETONE

Crema de fruta de la pasión, panettone italiano, gominola de jengibre, crumble de cítricos, espuma de guayaba y helado de leche de oveja ripollesa

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. Mesa completa.