

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.



PARA ABRIR BOCA...

LA MEJOR OSTRA EN LAS MEJORES MANOS

NATURAL... 6€ Ostra Gillardeau nº2, del mar al plato
NIKKEI...6,50€ Aguachile verde, edamame, cebolla, ponzu y shichimi togarashi
MÉXICOCATALANA...6,50€ Clamato, espinacas a la catalana, limón y jalapeño
COREANA-VIETNAMITA...6,50€ Sopa Pho, kimchi, cereza y arroz verde

UN JAMÓN DIFERENTE CON TOQUES DE MÉXICO Y JAPÓN... 21,50€

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... 18,00€

Anchoas de la Escala km0, relish de dátiles, manzana Granny Smith marinada al estilo vietnamita y nueces pacanas, acompañadas de pan carasau y ghee

DE BRASIL A TAILÁNDIA... 22,50€

Ensalada de vieiras a la brasa, palmito, manjar blanco, gel de chardonnay y ajoblanco thai

MAR Y MONTAÑA "PECADOR"... 26,50€

Steak tartar de vaca vieja gallega, crema de erizo de mar y mantequilla, dukkah, setas de temporada y hierbas frescas

EL CARABINERO MÁS MEDITERRANEO... 24,50€

Carpaccio de carabinero, salsa siciliana, limón bereber, alga codium y helado de kalamata

FOIE BRITISH TEA... 21,00€

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

DE PALAMÓS A PHUCKET... 18,00€

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

EL CLÁSICO PERUANO-CHIFA... 18,00€

Ceviche de corvina salvaje chifa, enoki, aguacate, maíz tostado, chips de boniato y leche de tigre de kumquat





PARA EMPEZAR...

DE LA TIERRA A LA VIÑA... 18,00€

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

CALABAZA DE ALBA... 20,00€

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

VIAJE DE TOKIO A SUMATRA... 24,00€

Chawanmushi de chirivía y café de Etiopía, cigalas de Blanes, salsa satay y aromas de Oriente

UN CANELÓN DIFERENTE... 21,00€

Canelón cochinita pibil napado en beichamel de miso y setas, crujiente de Grana padano, tierra de ras al hanout y aceite de lima kéfir

UN PLATO MUY GLOCAL... 16,00€

Verduras “desterradas”, hummus de hierbas silvestres, queso cheddar empordanés, enoki noissete, vinagreta de té ahumado y pimienta de Tasmania

PULPO “ÁNDALE”... 24,00€

Pulpo de roca frito con mole verde, salsa pipián, relish de pasas, cebolla roja y nachos caseros con Tajín

NUESTRO PLATILLO CON TOQUES THAI... 21,00€

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... 26,00€

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

DE LA TIERRA...

NUESTRA VERSIÓN DEL PATO-PEKIN... 26,00 €

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

COCHINILLO EN LA HABANA... 28,00 €

Cochinillo D.O. Segovia marinado en mojo cubano, parmentier de coco y especias, piña a la brasa y chips de banana

PICHÓN MAYA... 35,00 €

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

FILETE DE VACA VIEJA INSPIRADO EN SABORES INDIOS... 32,00 €

Aligote de calabaza y cheddar, foie, pan tostado y dal masala de lentejas del Puy

ARROCES DE AUTOR...

ARROZ SECO MAR Y MONTAÑA... 26,00€

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

ARROZ SECO DE PATO DE BELLOTA DE LA GARROCHA... 26,00€

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

LA TRADICIÓN NO SE TOCA... 27,00€

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

ARROZ SECO "VEGGIE POWER"... 25,00€

Zanahoria km0 marinada, ninyoyaki de zanahoria al comino y cremoso de pistacho





MENÚ TORRE DE LAS HORAS

MENÚ DEGUSTACIÓN PEQUEÑO*

Snacks de bienvenida

3 aperitivos

5 pasos

2 postres

Petit fours

- 65€-

MENÚ TORRE DEL HOMENAJE

MENÚ DEGUSTACIÓN EXTENSO*

Snacks de bienvenida

Cóctel

3 aperitivos

8 pasos

Queso del mes

2 postres

Petit fours

- 90€-

* Los menús degustación se adaptan a disponibilidad horaria.

Incluyen servicio de pan. Precio por persona.

Bebidas no incluidas.

