Opció Maridatge de vins Menú Atempo

Sambukina Parens, Les Preses, Garrotxa

La Foradada 2017, Celler Frisach, Terra Alta

Vermentino di Sardegna 2017, Mora & Memo, Sardegna

Thanisch Riesling Kabinett 2016, Mosel-Saar-Ruwer

Blaufränkisch 2016, Moric, Burgenland

Le Petit Courselle "Les Copains" 2017, Saune - Bordeaux

Garnatxa d´Àmfora 2016 – Microvins, La Vinyeta, Empordà

Vi de Panses, Vinya dels Aspres, Empordà

Zibibbo, Giuseppe Alagna, Sicilia

Sereno Solera 2009 Garnatxa Roja, La Vinyeta, Empordà

Preu 70€

La nostra oferta té la flexibilitat d'adaptar-se a les necessitats dels nostres comensals, així com intoleràncies o al·lèrgies alimentaries.

Els menús degustació son la millor expressió del nostre treball, però si desitgen menjar a la carta, poden demanar al personal de sala la nostra selecció de plats o els suggeriments del nostre xef, que tenen com a base els millors productes de mercat.

Per la singularitat d'alguns productes de temporada, en cas de disposar d'ells amb la qualitat necessària, volem oferir la possibilitat d'incorporar-los a qualsevol dels nostres menús.

Menú Atempo - La Nostra tradició en seqüència - 145€

Recordant un caldo d'hivern

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

Tomàquet de guarda amb aire d'alfàbrega

Xips d´alga amb mantega de plàncton i agrella marina

Ostra *Amélie Sélection Fine de Claire* amb escabetx japonès d'algues

Mantega torrada i muntada amb fines crostes de pa i caviar

Cruixent de pa, foie gras i sopa de farigola

Salmó curat en alga Kombu, cruixent d'alga Nori, botarga de rovell curat, mantega de soja i aire de katsuobushi

El nostre servei a la sala de *steak tartar* de vaca madurada

Bullabesa de gamba infusionada amb taronja, safrà i pa de plàncton

Rovell d´ou curat amb *parmentier* i textures d'ibèrics

Pa xinès de ventresca de tonyina vermella a la flama amb maionesa de salsa *teriyaki* i *wasabi*

Rajada amb salsa *beurre blanc*, picada i cruixent de les seves espines

La nostra royal de colomí amb el seu pit rostit acompanyat d'un romesco de remolatxa i el suc de les seves carcasses reduïdes

Ou de violeta amb iogurt, nabius i galetes

Tronc d'alga kombu, cremós de *yuzu*, gelat de galeta caramel·litzada, resina i brots joves de pi

Gelat d'anous, roca de xocolata blanca amb trufa *bianchetto*, flors i mel de romaní

o

Selecció de formatges afinats

Dolços

PODEN TRIAR ENTRE ELS POSTRES DEL MENÚ O LA NOSTRA SELECCIÓ DE FORMATGES

EL MENÚ ES SERVEIX A TAULA COMPLETA

10% IVA INCLÒS

JORDI CRUZ I EL SEU EQUIP ELS DESITGEN UN ÀPAT AGRADABLE