

# SETMANA GASTRONOMICA 2019

## LOBUSTA

"Caputxino" de Bisque de llobregant amb mongetes de soja i un toc de tòfona negra.

"Capuchino" de Bisque de bogavante con judías de soja y un toque de trufa negra.

"Capuchino" from lobster Bisque with green soy beans and a touch of black truffle.

## MAGURO

Talls de tonyina fresca amb castanya d'aigua infusionada amb soja, micuit de foiegras, cruixent de moniato i daus de poma acida.

Cortes de atún fresco con castañas de agua infusionadas en soja, micuit de foiegras, crujiente de boniato y dados manzana ácida.

Cuts of fresh tuna, soy infused water chestnut, foie gras micuit, crispy sweet potato and acidic apple cubes.

## EBI TAKE GYOZA

Crestes farcides de cua de llagostí servides amb una crema de ceps, formatge parmiggiano i herbes thai.

Empanadillas rellenas de cola de langostino servidas con una crema de setas, queso parmiggiano y hierbas thai.

Shrimp-stuffed dumplings served with a porcini mushroom cream, parmiggiano cheese and Thai herbs.

## UNAGI RISOTTO

Risotto de plàncton amb anguila del delta de l'Ebre cuita dotze hores amb salsa Kabayaki i pebre Sansho del Japó.

Risotto de plancton con anguila del delta del Ebro cocida doce horas con salsa Kabayaki y pimienta Sansho de Japón.

Plankton Risotto with eel of the Ebro delta cooked twelve hours with Kabayaki sauce and Sansho pepper from Japan.

## SUSHI MORIAWASE

Una varietat de Makis farcits de diferents ingredients, freds i calents tots fets al moment

Una variedad de Makis rellenos de diferentes ingredientes, frios y calientes todos hechos al momento

A variety of Makis filled with different ingredients, warm and cold all made at the moment

## BUTA CHARSHAO

Coll de porc ibèric cuït a baixa temperatura, passat pel forn de carbó, glacejat amb salsa de miso dolç, servit amb bockchoi i bolets shitake.

Cuello de cerdo ibérico cocido a baja temperatura, pasado por el horno de carbón, glaseado con salsa de miso dulce, servido con bockchoi y shitake.

Iberian pork neck cooked at low temperature, passed through the coal oven, glaze with sweet miso sauce, served with bockshoi and shitake mushroom.

## MOCHI & MOCHI

Un moxi de maduixa, un moxi de te verd, gelat de shiso verd i fruits vermells amb gelatina de coco i remolatxa.

Un Mochi de fresa, un Mochi de té verde, helado de shiso verde y frutos rojos con gelatina de coco y remolacha.

A strawberry Mochi, a green tea Mochi, green shiso ice cream and red fruits with coconut and beetroot gelatine.

El preu del menú és de 120€ per parella, inclou aigua i cafè o té.

El precio del menú es de 120€ por pareja, incluye agua y café o té.

The price of the menu is 120€ per couple, including water and coffee or tea.