

# MENU GOURMET

20:00 - 22:30  
BEGUDA NO INCLOSA - TAULA COMPLETA

APERITIU DEL CHEF

FOIE D'ÀNEC MICUIT, FLORS I FRUITES,  
GELATINA DE SAUTERNES, CREMA DE MANGO.

TARTAR D'ORADA,  
FULLA DE SHISO, SALICORNIA,  
CAVIAR DE TRUCHA.

CRANC, FRESES DE BACALLÀ,  
KIMCHI.

PAGRE SALVATGE,  
PÈTALS DE CEBA TENDRA CONFITADA, SALSÀ DE FONOLL,  
AIRE DE REMOLATXA.

SOLOMILLO DE TERNERA,  
CHIRIBIA, AJO TIERNO, BONIATO, CAMAGROC,  
LLENGUA DE BOU.

ESCUMA DE TARONJA,  
SUAU DE COCO I MALIBÚ.

VOLCÀ ALASKA,  
CREMA DE GINGEBRE, POLS DE  
GERDS.

PETITS FOURS

96 € P.P.

MARIDAGE DE VINS  
39 € P.P.

10% IVA INCLÒS.

# PETIT GOURMET

20:00 - 23:00  
BEGUDA NO INCLOSA - TAULA COMPLETA

APERITIU DEL XEF

FOIE D'ÀNEC MICUIT, FLORS I FRUITES, GELATINA  
DE SAUTERNES, CREMA DE MANGO.

POP, CRUMBLE DE MISO  
PATATA FUMADA.

LLUÇ, EL SEU PIL-PIL,  
CRUIXENT DE PLANCTON.

GARRINET FUMAT, CATIFA DE  
TOMÀQUET I BLEDA,  
BOLETS DEL TEMPS.

TIRAMISÚ DESMUNTAT,  
AVELLANES GARRAPINYADES, TEULA DE CACAO.

PETITS FOURS

80 € P.P.

MARIDAGE DE VINS

32 € P.P.

10% IVA INCLÒS.

# TORRE D'ALTA MAR A LA CARTA

**PERNIL** D'AGLÀ 100% IBÈRIC, PA AMB TOMÀQUET. 29,95

**FOIE** D'ÀNEC MICUIT, FLORS I FRUITES, GELATINA DE SAUTERNES, CREMA DE MANGO. 23,50

**POP**, CRUMBLE DE MISO, PATATA FUMADA. 26,75

**BACALLÀ** Y BOU DE MAR, ALVOCAT, PERLES D'OLI D'OLIVA, CAVIAR DE PEIX VOLADOR. 27,25

**GAMBES** FRESQUES DE LA BARCELONETA A LA SAL. 27,75 / 100 GRs.

**CAVIAR** IMPERIAL I OU DE GALLINA DE CORRAL ESCALFAT, CREMÓS DE PATATA VIOLETA. 46,25

**LASANYA** DE MARISC I VERDURETES, FORMATGE SERRAT. 33,75

**HORT** DE VERDURES I HORTALISSES DEL TEMPS, LES SEVES SALSSES, FALSA TERRA VEGETAL. 32,00

.....

**ARRÒS** CREMÓS DE GAMBES. 42,25

**BACALLÀ** CONFITAT, CREMA SUAU D'ALLS, SAMFAINA DE PEBROTS I XORIÇ. 34,50

**SUQUET** DE PEIX BLAU I MARISC, PEDRES DE PATATA. 36,75

**LLUÇ**, EL SEU PIL-PIL, CRUIXENT DE PLANCTON. 43,75

**PAGRE** SALVATGE, PÈTALS DE CEBA TENDRA CONFITADA, SALSA DE FONOLL, AIRE DE REMOLATXA. 46,50

**TARTAR** D'ORADA, FULLA DE SHISO, SALICORNIA, CAVIAR DE TRUITA. 36,25

**ARRÒÇ** CREMÓS 'AMAGAT' DE COLOMÍ, PURÉ DE CELERÍ. 38,75

**GARRINET** FUMAT, CATIFA DE TOMÀQUET I BLEDA, BOLETS DEL TEMPS. 34,50

**FILET** DE VEDELLA, XIRIVIA, ALL TENDRE, MONIATO, CAMAGROC I LENGUA DE BOU. 43,00

**TARTAR** DE BOU, OU DE GUATLLA, MORTER DE CREMA DE MOSTASSA. 35,50

# LES POSTRES

ESCUMA DE TARONJA,  
SUAU DE COCO, MALIBÚ.

SOPA FRESCA DE MELÓ,  
BOLETES DE MELÓ, SORBET DE MOJITO.

CARAMEL, GELATINA, SALSA I MOUSSE DE VIOLETES;  
ESPONJA DE IOGURT.

TIRAMISÚ 'DESMUNTAT',  
AVELLANES GARRAPINYADES, TEULA DE CACAU.

LINGOT DE XOCOLATA  
(GIANDUJA, MANJARI I AMB LLET),  
BASE FINA DE SACHER.

VOLCÀ ALASKA,  
CREMA DE GINGEBRE, POLS DE GERDS.

COULANT D'AVELLANA  
AMB COR DE PRALINÉ, GELAT DE VAINILLA.

SORBETS I GELATS

FETS A CASA. SUGGERIMENT DIARI.

12,50€ / UNITAT

10% IVA INCLÒS.

# LUNCH MENU

13:00 - 15:00

COPA DE VI, AIGUA, CAFÈ I PA INCL.- TAULA COMPLETA

APERITIU DEL XEF

FOIE D'ÀNEC MICUIT, FLORS I FRUITES, GELATINA  
DE SAUTERNES.

.....

RIGATONI FARCIT DE BOLETS  
SALSA D'AU, ENCENALLS DE FORMATGE D'OVELLA.

.....

PEIX FRESC  
RECOMANAT DEL XEF.

○

GARRINET ROSTIT  
AMB PURÉ DE CELERÍ.

.....

MOUSSE DE VIOLETES  
AMB ESPONJA BLANCA DE IOGURT

39€ P.P.

10% IVA INCLÒS.