

# MENU PASSEIG DE GRACIA

Copa de Cava  
-Aperitivo del Chef

## PARA COMPARTIR

- Jamón Etiqueta Negra, pan con tomate.
- Foie de pato a la sal, flores y frutas, gelatina de sauternes, crema de mango.
- Salmón fresco marinado en salsa de soja, puff de arroz y hortalizas, caviar de trucha.
- Calamar relleno de alcachofa, cebolleta y espárragos; polvo de jamón.
- Arroz cremoso de gambas de la Barceloneta

## PLATO PRINCIPAL

- Filete de ternera de Girona, flor de calabacín rellena de ceps.

## POSTRE

- Coulant de avellana con corazón de praliné, helado de vainilla.
- Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja  
Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès  
Cava: Torelló D.O. Penedès  
Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017

# MENU DIAGONAL

MENU DEGUSTA C I O N (MAX.40 PAX.)

Copa de Cava  
-Aperitivo del Chef

-Foie a la sal, flores y frutas, gelatina de Sauternes, crema de mango.

-Rigattoni de bogavante y gambas, salsa de marisco a la albahaca, virutas de queso de oveja.

-Rodaballo salvaje, jardín de verduras, salsa de hinojo, aire de remolacha.

-Cochinillo asado y ahumado, su corteza crujiente, puré de celerí.

-Mousse de violetas, su caramelo, gelatina y salsa, esponja de yogurt.

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja  
Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès  
Cava: Torelló D.O. Penedès  
Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017

# MENU LA RAMBLA

Copa de Cava  
-Aperitivo del Chef

-Rulo de bacalao y buey de mar, perlas de aceite, caviar de pez volador, flores.

-Huerto de verduras y hortalizas del tiempo, sus salsas, falsa tierra vegetal.

-Cochinillo asado y ahumado, su corteza crujiente, puré de celerí.

-Espuma de naranja, suave de coco, Malibú.

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja  
Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès  
Cava: Torelló D.O. Penedès  
Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017

# MENU PARALLEL

Copa de Cava  
-Aperitivo del Chef

-Ensalada de pulpo, lentejas de colores, bolitas de patata.

-Arroz cremoso de gambas de la Barceloneta.

-Rodaballo salvaje, jardín de verduras, salsa de hinojo, aire de remolacha.

-Tiramisú 'desmontado', avellanas garrapiñadas, teja de cacao.

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja  
Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès  
Cava: Torelló D.O. Penedès  
Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017

# MENU MERIDIANA

Copa de Cava  
-Aperitivo del Chef

-Salmón fresco marinado en salsa de soja, puff de arroz y espárragos, caviar de trucha.

-Rigatoni de ceps y rossinyols, salsa trufada.

-Merluza del Cantábrico, ajos negros confitados, lingotes de patata crujientes.

-Esponjoso de queso, crumble de lima, caviar de fresón.

-Petits Fours

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja  
Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès  
Cava: Torelló D.O. Penedès  
Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017

# MENU MONTJUIC

## MENU MEDIODIA

-Aperitivo del Chef

### PRIMER PLATO

-Ensalada de pulpo, lentejas de colores, bolitas de patata.

o

-Foie de pato a la sal, flores y frutas, gelatina de Sauternes, crema de mango.

### PLATO PRINCIPAL

-Cochinillo asado y ahumado, su corteza crujiente, puré de celerí.

o

-Lomo de dorada a la donostiarra con ajos negros y lingotes de patata crujientes.

### POSTRE

-Esponjoso de queso, crumble de lima, caviar de fresa.

Vino Tinto: Muga D.O. Rioja

Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès

Agua mineral, Café, Infusiones

TORRE D'ALTA MAR 2017