

Alta Mar Menú (Gourmet)

MENÚ DEGUSTACIÓ 98 €

MARIDATGE DE VINS, 39 €

20:00 - 22:30 / Beguda no inclosa / Taula completa.

Cherry

Foie, Tomàquet, Terra Vegetal.

Gaspaxo

Verdures, Fruites i Hortalisses De Temporada.

Vieires

All Negre, Daikon, Nap Negre.

Botifarra Negra

De Wagyu, Ou De Gallina 60 °.

Cranc

Soft-Shell, Kimchi, Ous De Bacallà.

Moll

Eriçó, Crestes, Codium.

Vaca Vella

A la Brasa. Moll De L'Os, Nira, Litxi.

Pastanaga

Sorbet, Aire, Esponja.

Ou De Corral

Xocolata, Mango, Llimona.

Els Petis

La Torre Menú

MENÚ DEGUSTACIÓ 82 €

MARIDATGE DE VINS, 33 €

20:00 - 22:30 / Beguda no inclosa / Taula completa.

Nigüiri Fregit

Sardina Fumada, Wasabi De Plàncton.

Foie

Flors, Fruites.

Pop

Crumble De Miso, Patata Fumada.

Lluç

El Seu Pil-Pil, Cruixent De Plàncton.

Filet

Moniato, Xirivia, Magrana, Bolets Del Temps.

Gel Vermell

Maduixes, Gerds, Groselles, Crispetes.

Tiramisú

Mascarpone, Cafè, Cacao.

Els Petis

A la Carta

Pernil

100% Ibèric D'Aglà, Pa Amb Tomàquet. 29,95

Foie

Flors, Fruites, Sauternes. 24,50

Pop

Crumble De Miso, Patata Fumada. 27,75

Vieires

All Negre, Daikon, Nap Negre. 28,50

Gambes

Fresques De La Barceloneta, A La Sal. 28,75/100gr.

Caviar

Desietra Baeri (50 gr.). 145,00

Ou 60°

Botifarra Negra De Wagyu. 26,50

Hort

Verdures i Hortalisses, Terra Vegetal. 34,75

Moll

Eriçó, Crestes, Codium. 38,75

Lluç

El Seu Pil-Pil, Cruixent De Plàncton. 44,75

Arròç

Cremós De Marisc. 43,50

Filet

Moniato, Xirivia, Magrana, Bolets Del Temps. 44,50

Vaca Vella

A la Brasa. Moll De L'Os, Nira, Litxi. 38,00

Tàrtar

Bou, Ou De Guatlla, Crema Mostaza. 36,50

Les Postres

Gel Vermell

Maduixes, Gerds, Groselles, Crispetes, 13€

Tiramisú

Mascarpone, Cafè, Cacau, 14€

Pastanaga

Sorbet, Aire, Esponja, 13€

Ou De Corral

Xocolata, Mango, Llimona, 14€

Xocolata

Lingot Tres Xocolates, base Sacher, 13€

Gelats

De Vainilla o Xocolata, Fets a Casa, 10€

Assortit de Formatges

Selecció de Formatges Afinats, 18€

1/2 Sortit de Formatges, 11€

Espresso Martini Cocktail

Grey Goose, Patrón cafè XO, licor de cacau, cafè espresso i sucre. 16 €

Regaíco Cocktail

*Licor de xocolata Mozart Gold, Cointreau, cafè espresso, sucre i crema de llet.
Finalista VI edició *illy* cocktail competition 2015. 14 €*

G & T Coffee Cocktail

*Ginegra Oxley, tònica, xarop casolà de regalèsia, cafè espresso i granadina.
3º lloc en VIII *illy* cocktail competition 2017. 15 €*

Alexander Cocktail

Brandy, crema de cacau i nata. 14 €

MIGDIA A LA **TORRE D'ALTA MAR**. BARCELONA.

39€ IVA INCLÓS

DE DIMARTS A DIVENDRES

DE 13:00 A 15:30 H.

CHEFS, ALBERT DOLCET & JOAN MARTINEZ

LUNCH MENU

Aperitiu del Xef, copa de vi, aigua i cafè inclosos

Foie

Flors, Fruites, Sauternes.

...

Pop/Pulpo/Octopus

Crumble De Miso, Patata Fumada.

...

Peix/Pescado/Fish

Peix fresc recomanat del Xef.

Ó

Vaca Vella/Vaca Vieja/Low Loin of Veal

Moll de l'os, Nira, Lichi.

...

Tiramisú

Mascarpone, cafè, cacau.