

# Alta Mar Menú (Gourmet)

MENU DEGUSTACION 98 €  
MARIDAJE DE VINOS, 39 €  
20:00 - 22:30 / Bebida no incluida / Mesa completa.

## *Cherry*

Foie, Tomate, Tierra Vegetal.

## *Gazpacho*

Verduras, Frutas Y Hortalizas De Temporada.

## *Vieiras*

Ajo Negro, Daikon, Nabo Negro.

## *Morcilla*

De Wagyu, Huevo De Gallina 60 °.

## *Cangrejo*

Soft-Shell, Kimchi, Huevas De Bacalao.

## *Salmonete*

Erizo, Crestas, Codium.

## *Vaca Vieja*

A la Brasa. Tuétano, Nira, Lichi.

## *Zanahoria*

Sorbete, Aire, Esponja.

## *Huevo De Corral*

Chocolate, Mango, Limón.

## *Los Petis*

# La Torre Menú

MENU DEGUSTACION 82 €

MARIDAJE DE VINOS, 33 €

20:00 - 22:30 / Bebida no incluida / Mesa completa.

## *Niguri Frito*

Sardina Ahumada, Wasabi De Plancton.

## *Foie*

Flores, Frutas.

## *Pulpo*

Crumble De Miso, Patata Ahumada.

## *Merluza*

Su Pil-Pil, Crujiente De Plancton.

## *Solomillo*

Boniato, Chirivia, Granada, Setas Temporada.

## *Hielo Rojo*

Fresas, Frambuesas, Grosellas, Palomitas.

## *Tiramisú*

Mascarpone, Café, Cacao.

## *Los Petis*

# A la Carta

## Jamón

100% Ibérico De Bellota, Pan Con Tomate. 29,95

## Foie

Flores, Frutas, Sauternes. 24,50

## Pulpo

Crumble De Miso, Patata Ahumada. 27,75

## Vieiras

Ajo Negro, Daikon, Nabo Negro. 28,50

## Gambas

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

## Caviar

Desietra Baeri (50 gr.). 145,00

## Huevo 60°

Morcilla De Wagyu. 26,50

## Huerto

Verduras Y Hortalizas, Tierra Vegetal. 34,75

## Salmonete

Erizo, Crestas, Codium. 38,75

## Merluza

Su Pil-Pil, Crujiente De Plancton. 44,75

## Arroz

Cre moso De Marisco. 43,50

## Solomillo

Boniato, Chirivia, Granada, Setas Temporada. 44,50

## Vaca Vieja

A la Brasa. Tuétano, Nira, Lichi. 38,00

## Tartar

Buey, Huevo Codorniz, Crema Mostaza. 36,50

# Los Postres

## Hielo Rojo

*Fresas, Frambuesas, Grosellas, Palomitas, 13€*

## Tiramisú

*Mascarpone, Café, Cacao, 14€*

## Zanahoria

*Sorbete, Aire, Esponja, 13€*

## Huevo De Corral

*Chocolate, Mango, Limón, 14€*

## Chocolate

*Lingote Tres Chocolates, base Sacher, 13€*

## Helados

*De Vainilla o Chocolate, Hechos en Casa, 10€*

## Surtido de Quesos

*Selección de quesos afinados, ración 18€*

*1/2 Surtido de Quesos, 11€*

## Espresso Martini Cocktail

*Grey Goose, Patrón café XO, licor de cacao, café espresso y azúcar. 16 €*

## Regaíco Cocktail

*Licor de chocolate Mozart Gold, Cointreau, café espresso, azúcar y crema de leche.*

*Finalista VI edición illy cocktail competition 2015. 14 €*

## G & T Coffee Cocktail

*Ginegra Oxley, tónica, sirope casero de regaliz, café espresso y granadina.*

*3º puesto en VIII illy cocktail competition 2017. 15 €*

## Alexander Cocktail

*Brandy, crema de cacao y 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.*