

LA CARTA

ENSALADA *del mar*

JAMÓN *100% Ibérico de Bellota*

SALMOREJO *ligero con caballa curada en sal y aceite de albahaca*

VIEIRAS *en aliño cítrico de cilantro y ají*

FOIE *marinado con Anguila braseada*

GAMBAS Y CIGALAS *de la Playa de la Barceloneta*

ATÚN *al carbón con alcachofas confitadas y salsa de shiso*

CANELÓN *de Bogavante y Gamba con salsa de marisc*

LUBINA *con omelete de erizo y salsa cremosa de pescado de roca*

MERLUZA *con su crema Pilpil y crujiente de Plancton*

SALMONETE *en su crema y puerro en salsa de verde*

ARROZ *cremoso de gambas rojas*

BULLABESA *de pescado y marisco estilo pescador*

SOLOMILLO DE GIRONA *A la brasa con pak choi, setas y salsa de tomates asados*

LINGOTE *de chocolate en tres texturas Guanaja, Jivara y Praliné*

TIRAMISU, *mascarpone, café y cacao de origen*

MOUSSE *de Violetas con bizcocho de Yogur*

COULANT *de Chocolate Janduja con Praliné de avellanas y Vainilla Tahiti*

Pan, 10% iva incluido Precios en € Preguntar por carta de alérgenos

LA TORRE D'ALTA MAR GASTRONÓMICA

MENÚ

APERITIVO *del chef y copa de cava*

VIEIRAS *aliñadas con pepino, tomate, cilantro y ají*

SALMOREJO *ligero con caballa curada en sal y aceite de albahaca*

COCOCHAS DE MERLUZA *en tempura con crema pilpil*

CANELÓN DE BOGAVANTE PAIS *y Gamba con salsa de marisco*

SALMONETE *en su crema y puerro en salsa verde*

LINGOTE *en texturas Guanaja, Jivara y Praliné y café... y roca chocolate*