

LA CARTA

FONDO MARINO EN ENSALADA *(pescado, marisco y algas) con salsa cremosa de soja blanca*

JAMÓN 5J *100% Ibérico de Bellota y pan de cristal con tomate*

CREMA LIGERA DE SETAS Y TRUFA *de temporada con huevo poché*

VIEIRAS *en aliño cítrico de cilantro y ají*

FOIE *marinado con miso y Anguila braseada*

GAMBAS *de la Playa de la Barceloneta* **CONSULTAR**

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

CANELÓN *de Bogavante y Gamba con salsa de marisco*

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*

STEAK TARTAR *de solomillo de buey con crujientes y crema de mostaza*

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*

Preguntar por carta de alérgenos

LA TORRE D'ALTA MAR GASTRONÓMICA MENÚ

APERITIVO *del chef y copa de cava*

VIEIRAS *en aliño cítrico de cilantro y ají*

CREMA LIGERA DE SETAS *de temporada con huevo poché y trufa*

BOQUERONES *brunoise de perejil y gelatina de lima*

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

ARROZ *cremoso de gambas rojas*

LUBINA *con salsa cremosa de pescado de roca*

o

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

LINGOTE *en texturas Guanaja, Jivara y Praliné*