

## 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 MAÍZ**, foie y okra ahumada

**VIEIRAS** en aliño cítrico de cilantro y ají

**FOIE** marinado con miso y anguila braseada

**SALMÓN** con aliño cítrico de hierbas frescas y flores

**CANELÓN** de Bogavante y gamba con salsa de marisco

**CARPACCIO DE GAMBA** con vinagreta de lima, caviar y brotes aromáticos

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

**MERLUZA** con su crema pilpil y crujiente de plancton

**RODABALLO** al vapor, tempura de vieira y gamba y salsa de estragón

**ARROZ** cremoso de gamba roja

**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

## MENÚ GASTRONÓMICO

**APERITIVO** del chef y copa de cava

**VIEIRAS** en aliño cítrico de cilantro y ají

**CREMA LIGERA DE MAÍZ**, foie y okra ahumada

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

**ARROZ** cremoso de gambas rojas

**RODABALLO** al vapor, tempura de vieira y gamba y salsa de estragón

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

**LINGOTE** en texturas guanaja, jivara y praliné