

MENÚ PAKTA

Verat curat en sèsam amb
escabetx de camagroc

Sashimi de navalles amb gazpatxo de codium

Amanida de tomàquet raff,
shiso verd i hoshigaki

Tamago de tòfona amb salsa d'uni

Cornet de platja amb ventresca de tonyina

Airbag suflat d'ou amb "huevas"

"Montadito" cruixent de patata amb hamachi

Okonomiyaki Mediterrani

Cruixent de pernil amb pèsol llàgrima
del Maresme

Mushipan amb recuit i ikura

Tartar d'escamarlà

Carxofa amb tempura

Yakishimo de roger

Múrgules a la crema de soja i sèsam

Tataki de wagyu

Sepionets amb salsa d'oliva i kimchi

Col lacada i mantega d'estragó

Fricandó amb rajada i shiitake

Postres

Tartaleta de nori amb taronja

Tap de te matcha amb praliné de yuzu
i nou de macadàmia

Kakigori de pera amb ferment de iogurt

Kasutera de xocolata i yuzu

120€ per persona
Iva Inclòs

MENÚ TÒFONA NEGRA

Verat curat en sèsam amb escabetx de
camagroc

Sashimi de navalles amb gazpatxo de codium

Canapé de tòfona negra amb la seva mantega

Amanida de tomàquet raff, shiso verd i
hoshigaki

Tamago de tòfona amb salsa d'uni

Cornet de platja amb ventresca de tonyina

Airbag suflat d'ou amb "huevas"

"Montadito" cruixent de patata amb hamachi

Okonomiyaki Mediterrani

Cruixent de pernil amb pèsol llàgrima
del Maresme

Mushipan amb recuit i ikura

Uni, favetes i tòfona negra

Tartar d'escamarlà

Carxofa amb tempura

Yakishimo de roger

Múrgules a la crema de soja, sèsam i tòfona

Tataki de wagyu

Sepionets amb salsa d'oliva i kimchi

Col lacada i mantega d'estragó

Fricandó amb rajada i shiitake

Postres

Tartaleta de nori amb taronja

Tap de te matcha amb praliné de yuzu
i nou de macadàmia

Kakigori de pera amb ferment de iogurt

Kasutera de xocolata i yuzu

155€ per persona
Iva Inclòs