

## MENÚ PAKTA

Caballa curada en sésamo con escabeche de trompeta amarilla

Sashimi de navajas con gazpacho de codium

Ensalada de tomate raff, shiso verde y hoshigaki

Tamago de trufa y salsa de uni

Cornete de playa con ventresca de atún

Airbag suflado y huevo con huevas de lucio

Montadito crujiente de patata con hamachi

Okonomiyaki Mediterráneo

Crujiente de jamón con guisante lágrima del Maresme

Mushipan con recuit e ikura

Tartar de cigala

Alcachofa en tempura

Yakishimo de salmonete

Colmenillas a la crema crema de soja y sésamo

Tataki de wagyu

Sepionets con salsa de aceituna y kimchi

Col lacada y mantequilla de estragón

Fricandó con raya y shiitake

Postres

Tartaleta de nori con naranja

Tapón de té matcha con praliné de yuzu y nuez de macadamia

Kakigori de pera con fermento de yogur

Kasutera de chocolate y yuzu

120€ por persona  
*Iva Incluido*

## MENÚ TRUFA NEGRA

Caballa curada en sésamo con escabeche de trompetas amarillas

Sashimi de navajas con gazpacho de codium

Canapé de trufa negra y su mantequilla

Ensalada de tomate raff, shiso verde y hoshigaki

Tamago de trufa y salsa de uni

Cornete de playa con ventresca de atún

Airbag suflado y huevo con huevas de lucio

Montadito crujiente de patata con hamachi

Okonomiyaki Mediterráneo

Crujiente de jamón con guisante lágrima del Maresme

Mushipan con recuit e ikura

Uni, habitas y trufa negra

Tartar de cigala

Alcachofa en tempura

Yakishimo de salmonete

Colmenillas con crema de soja, sésamo y trufa negra

Tataki de wagyu

Sepionets con salsa de aceituna y kimchi

Col lacada y mantequilla de estragón

Fricandó con raya y shiitake

Postres

Tartaleta de nori con naranja

Tapón de té matcha con praliné de yuzu y nuez de macadamia

Kakigori de pera con fermento de yogur

Kasutera de chocolate y yuzu

155€ por persona  
*Iva Incluido*