



### Sopa i Minímariscada

Bullabesa cremosa de pescado de roca, langostinos, gambas y almejas desnudas. Aromas de hinojo, badiana y limón

### Ensalada

Pequeña ensalada con aromas de sotobosque: hojas, hongos, castañas y nueces con vieiras a la plancha y aceite de compota ligera de tomate

### Setas

Papillotte de setas con ajetes. Flan de alcachofas y pétalos crujientes. Orejón de albaricoque relleno de velouté de castañas.

### Centolla

“Txangurro” servido como una tatin de pan con galleta de Parmesano viejo y una sopa de sus cáscaras ligada con el coral

### “Trínxat” y faisán

Solo de col asada, montada como una terrina con relleno de faisán trufado y jugo de caza con aromas de chocolate

### Arroz

Cocido cremoso como un risotto, crema de foie gras, caldo de trufas y flor de huevo de pato al aceite de tartufo.

### Martín

Milhojas caramelizado de manzana verde y reineta, anguila ahumada y foie gras, coulis de rúcula, ajo tierno y estragón

### Otoño

Pechuga de perdiz en escabeche envuelta de espinacas y pan de especias. Dentro de un brioche de patata: huevos rotos y cremoso de avellanas

### Bogavante

Medallones de bogavante, tortiglioni rellenos de ceps. Gratin de Parmesano. Jugo espumoso de calabaza asada

### Rodaballo

Lomo de rodaballo asado y “txipírones” a la plancha, arroz negro realzado con chistorra. Mantequilla emulsionada de curry. Chips de remolacha

### Rape de costa

Tronco de rape ligeramente ahumado con puré de berenjenas fritas, berberechos y tímbal de verduras y nuez moscada

### Lenguado

Los filetes a la plancha sobre una coca con sofrito, pulpo de roca, foie gras y crema de Idiazabal

### Cordero Lechal

Paletilla de cordero al horno. Ragú de piquillos, foie y setas. Souflé de chirivía. Confitura de ruibarbo

### Buey

Pieza de buey del País cocida en fuego de leña, salsa de trufa aromatizada con Jerez seco, terrina de patatas, castañas, ciruelas y orejones

### Cochinillo

Confitado y deshuesado con granadas, servido como un mar y montaña de patatas i langostinos. Zumo fresco de granadas y cítricos

### Jabalí

Marinado con vino del Priorato, cocinado en civet, perfumado con enebro y acompañado con castañas y cebollitas de asado

### Quesos

Surtido de quesos artesanos de leche de vaca (Reblochon, Rocamadour, Munster y Camembert). Compota de higos, mermelada de tomate y orujo. Pomada de trufa. Pan de nueces y pan de albaricoques

### Fruta

Buñuelos crujientes caramelizados de pera. Fresas a la vainilla. Helado de miel de bosque. Marshmallow de pistacho

### Chocolate

Bizcocho coulant, con interior de avellana. Yogur de rosas. Nieve de piña colada. Merengue de cacao y Teja de encaje

### “Cafécocoxoco”

Sacher de café. Cremoso y crujiente de coco. Ganache de chocolate a la naranja. Irish coffee de Tía María

### Hojaldre

Milhojas caramelizado de mousse de flor de azahar. Helado de flan de canela y limón. Royal cítrica efervescente. Hojas caramelizadas de lima