



ACEITES CÍTRICOS CRUSTÁCEOS

Medallón de bogavante del Cantábrico macerado en aceite de arbequina y naranja.
Terrina de "Txangurro" emulsión de los corales aceite pícual y pomelo.
Quiche de verduras y cigalas con aceite hojiblanca.
Granizado de limón con oliva virgen extra.

MÁGICO

Espárrago blanco sobre velo de agua de tomate y wasabí.
Ventresca de atún semiconfitada. Mayonesa de espárragos de jardín.
Gamba roja sobre brioche de Parmesano. Paté de ñoras y almendras.
Kokotxas al Pil Pil de perrechicos. Ajos y brotes tiernos

LA PRIMAVERA

Flan de foie gras, cantarelos salteados, macadamias al curry.
La Ostra en verso: ostra en escabeche blanco. Ostra merengada. ostra ensalada.
Dado de bonito a la soja, menestra de habitas y guisantes a la hierbabuena
Mousse de berenjenas fritas. Cremoso helado de St. Paulín. Salmorejo de pimiento rojo.

DEEP SEA: CIGALAS

Tartare de ternera y cigalas. Caviar Oscietra. Puré de raíz de apio. Patatas rejilla
Cigala salteada, panceta asada, semillas de tomate y piñones.
En "Mousseline" sobre tosta de remolacha y vainilla .
Gazpacho helado de corales y caparzones.

RODABALLO Y PATATAS DE PRADES

Rodaballo asado en crosta de hierbas frescas. Crema ligera de zanahoria.
Parmentier de patatas de Prades y pulpitos con cebolletas.
Setas y gnocchis de patata con perejil.
Vichysoise de puerros jóvenes.

LUBINA SALVAJE

Lomo de lubina en cocción "lío" de Bullabesa y badiana.
Pochas, col, pimientos, zanahorias y albahaca,
Rillettes de la ventresca sobre crujiente de aceituna Kalamata,
Sorbete de hinojo con arroz hinchado al azafrán.

HIERBA FRESCA

Carré de cordero asado al tomillo terminado en el horno con un crujiente de hierbas frescas.

Ragú de panceta y salchichas con oloroso.

Calabaza, nabos y remolacha con toques de roquefort.

Demi-glace de piquillos con comino y mostaza.

TIERRA

Pieza de ternera del Pirineo asada con pimienta mignonette y flor de sal.

Salteado de panaché de setas de Primavera.

Croqueta de salsifis y almendras y brocheta de chalotas con miel.

Salsa del asado al Oporto.

RECUERDOS

Magret de pato asado. Los filetes rosados cortados en dominó.

Pétalos de peras Conference al Barbadillo.

Avellanas caramelizadas. Puré de berros.

Jugo untuoso de grosellas y chocolate.

CARAMELO

Bizcocho soufflé al caramelo de azúcar moscovado.

Parfait de ruibarbo con minestrone de frutas.

Crumble de praliné líquido.

Helado de flor de leche y caramelo como un toffe.

CHOCOLATE PASIÓN

Tarta Selva "casi" Negra: Pastel de chocolate y frambuesas.

Cremoso de chocolate con leche y praliné.

Trufa "Perfecta" de CocoChoco.

Sorbete efervescente de frambuesas al cava rosado.

TROPICAL

Bavaroise de vainilla de Tahiti.

Tubo helado de Piña Colada relleno de crema de azafrán.

Gelatina caliente de fruta de la pasión.

Nieve de coco y piña caramelizada