

MEMORIES

Entradas

CALÇOTS: Romesco a la mexicana, vinagreta de sus cenizas, aceite de sus brasas y rocas de carbón activo.	\$333 MXN / \$18 USD
ALCACHOFA: Pipián verde, cremoso de apio nabo, dados de ibérico, emulsión de piñón rosa y aceite de trufa blanca y trufa fresca laminada de temporada.	\$481 MXN / \$26 USD
ESQUEIXADA: Pargo curado, escabeche de zanahoria, gelificación de agua de tomate clarificada, caviar de oliva negra y cebolla osmotizada estilo maya.	\$333 MXN / \$18 USD
STEAK TARTAR: Matices mexicanos, mayonesa de chipotle, esquite liofilizado, emulsión de aguacate, tomatillo verde y jalapeño.	\$333 MXN / \$18 USD
CANELÓN: Pollo rustido, foie gras y papel crujiente de piel de pollo.	\$555 MXN / \$30 USD
LLAMPUGA Y ESCALIVADA DECONSTRUIDA: Llampuga, cremosos tatemados, papel de cebolla, sobrasada deshidratada, sablée de berenjena, gomitas de jugo de pimiento y miel melipona.	\$333 MXN / \$18 USD

Plato Principal

MAR Y MONTAÑA: Porkbelly , gamba de Denia, praliné salado de almendras tostadas, crema de ajo a la mantequilla, gel de perejil, espuma la choron y demiglace de pollo.	\$629 MXN / \$34 USD
PESCADO A LA CATALANA: Pesca del día cocinada a baja temperatura, espinacas salteadas con piñones garrapiñados salados, velouté, coral crujiente de ajo tatemado y polvo de oro.	\$629 MXN / \$34 USD
ARROZ SOCARRAT: Velo de langostinos y alioli de sus cabezas. Carpaccio de langostinos y alioli de sus cabezas.	\$555 MXN / \$30 USD
LINGOTE: Lingote de cerdo pelón yucateco, chip de trinxat de col e ibérico, cremoso de alubia blanca chica y demiglace.	\$555 MXN / \$30 USD
SUQUET DE CARABINERO: Carabinero cocinado a baja temperatura con emulsión de su propio coral, crujiente de sus patas, arena de algas y frutos secos.	\$856 MXN / \$46 USD
ARROZ MELOSO ANGUS: Alioli de hierbas, Canadian Angus beef.	\$555 MXN / \$30 USD
FRICANDO DE WAGYU: Toffee de huitlacoche, gel de hoja santa, crumble saldo de almendra y reducción al chocolate.	\$1036 MXN / \$56 USD
RIB EYE: Cocinado al Jospier, camote, betabel, coliflor asada.	\$856 MXN / \$46 USD

POSTRES

MEL I MATÓ: Queso mató, panal de yuzu, piñones empanizados, gel de mandarina y helado de romero.	\$296 MXN / \$16 USD
FRESA DEL MARESME: Gel de betabel, helado de regaliz, sorbete de fresa y su escabeche.	\$296 MXN / \$16 USD
CREMA CATALANA: Huevo de corral, manzana ácida y caramelo.	\$296 MXN / \$16 USD
HABA DE CACAO: Chocolate, pan, aceite y sal.	\$296 MXN / \$16 USD