

MEMORIES

Memories

CALÇOTS: Romesco a la mexicana, vinagreta de sus cenizas y rocas de carbón activo.	\$12 USD
ALCACHOFA: Pipián de piñones, cremoso de apio nabo, trufa laminada, virutas de ibérico y emulsión de trufa.	\$16 USD
ESQUEIXADA: Pargo curado, escabeche de zanahoria, corazón de tomate, caviar de oliva negra y cebolla encurtida.	\$14 USD
SUQUET DE CARABINERO: Carabinero cocinado al Jospier napado con su propio coral, roca tinta de calamar, crujiente de sus patas, arena de algas y frutos secos.	\$22 USD
CANELÓN: Pollo rustido, foie gras, tierra de setas, trufa laminada y reducción de hongos	\$22 USD
STEAK TARTAR: Matices mexicanos, mayonesa de chipotle, esquite neofilizado, emulsión de aguacate, tomatillo verde y jalapeño.	\$16 USD
ARROZ SOCARRAT: Velo de langostinos y alioli de sus cabezas.	\$22 USD
PESCADO A LA LLAUNE: Cocinado a baja temperatura, velouté, caviar crujiente de ajo negro, emulsión de azafrán, pimentón y frutos secos.	\$27 USD
LINGOTE: Cerdo crujiente, trinxsat de col, cremoso de alubia blanca chica.	\$21 USD
RIB EYE: Al jospier, camote, betabel, coliflor asada.	\$29 USD

POSTRES

MEL I MATÓ: Requesón, yuzu, dulces palomitas de maíz, piñones garapiñados y helado de romero.	\$9 USD
FRESA DEL MARESME: Gel de betabel y helado de regaliz.	\$12 USD
CREMA CATALANA: Huevo de corral, manzana ácida y caramelo.	\$8 USD
FABA DE CACAO: Chocolate, pan, aceite y sal.	\$12 USD