

MEMORIES

\$2,220 / \$120 USD por persona

Croqueta líquida de jamón ibérico y su gelée.

Taco de Camote relleno de brandada.

Pan de cristal, jamón de mar y aire de tomate.

OLIVA MIMÉTICA: Sorpresa del chef.

Granizado de tomatillo verde y tequila reposado con espuma de menjar blanc.

CALÇOTS: Romesco a la mexicana, vinagreta de sus cenizas, aceite de sus brasas y rocas de carbón activo.

LLAMPUGA Y ESCALIVADA

DECONSTRUIDA: Llampuga, cremosos tatemados, papel de cebolla, sobrasada deshidratada, sablée de berenjena, gomitas de jugo de pimiento y miel melipona.

ALCACHOFA: Pipián verde, cremoso de apio nabo, dados de ibérico, emulsión de piñón rosa, aceite de trufa blanca y trufa fresca laminada de temporada.

ESQUEIXADA: Pargo curado, escabeche de zanahoria, gelificación de agua de tomate clarificada, caviar de oliva negra y cebolla osmotizada estilo maya.

CANELÓN: Pollo rustido, foie gras y papel crujiente de piel de pollo.

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.

ARROZ SOCARRAT: Carpaccio de langostinos y all i oli de sus cabezas.

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.

MEL I MATÓ: Queso mató, panal de yuzu, piñones empanizados, gel de mandarina y helado de romero.

FRESA DEL MARESME: Gel de betabel, helado de regaliz, sorbete de fresa y su escabeche.
