



PEQUEÑAS DELÍCIAS

Ssam de bacallà amb musclos en escabetx, bolets shiitake i salsa sweet chili

Ssam de bacalao con mejillones en escabeche, setas shiitake y salsa sweet chili

Cod ssam with pickled mussels, shiitake mushrooms and sweet chili sauce

Taco de bacallà amb tomàquet, vinagreta d'oliva gorda i taronja

Taco de bacalao con tomate, vinagreta de aceituna gordal y naranja

Cod taco with tomato, gordal olive and orange vinaigrette

KMO

Xatonada de bacallà amb emulsió de romesco, anxoves 00 i olives Kalamata

"Xatonada" de bacalao con emulsión de romesco, anchoas 00 y aceitunas Kalamata

"Xatonada" of cod with romesco emulsion, anchovies 00 and Kalamata olives

Carxofes saltejades amb ou poché i mousse de bacallà

Alcachofas salteadas con huevo poché y mousse de bacalao

Sautéed artichokes with poached egg and cod mousse

¡CORTAMOS EL BACALAO!

Llom de bacallà a baixa temperatura amb pil pil, allioli, gel de dàtil i pètals de ceba

Lomo de bacalao a baja temperatura con pil pil, alioli, gel de dàtil y pétalos de cebolla

Low-temperature cod loin with "pil pil" and aioli sauce, date gel and onion petals

Arròs melós de bacallà amb vel de peus de porc

Arroz meloso de bacalao con velo de manitas de cerdo

Creamy cod rice with a veil of pig trotters

YA ESTÁ BIEN DE SAL...

Cremós de xocolata amb terra mimetitzada, molsa de cacau i brioix caramel·litzat

Cremoso de chocolate con tierra mimetizada, musgo de cacao y brioche caramelizado Creamy

Chocolate with mimetic earth, cocoa moss and caramelized brioche

MIGNARDISES

45€*

*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido ·
Water, beer or glass of wine included