

MENÚ LATIDOS

(solo mediodía)

Canapés
Amuse-bouche
Un entrante
Un pescado
Una carne
Postre
Petits fours

45€

MENÚ BEAT

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Dos entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

60€

MENÚ JOSE MANUEL MIGUEL

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Cuatro entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

89€

Platos con sujeto, verbo y predicado

ENTRANTES

Pulpo de roca y conejo de Monte
en Ballotina con setas y micro zanahorias en escabeche
23€

Ostrón
a la brasa y arroz bomba de la albufera con holandesa de
algas 23€

Molleja de ternera
con sardina ahumada, pil pil de coliflores y puré de
boniato al kaffir 23€

Bogavante azul
estilo Thermidor con alcachofas y topinambur 25€

Cigala tronco
en tartare con sopa de cebolla, yema de huevo curada y
trufa 25€

Guisante del Maresme
con quisquilla y emulsión de blanquet 24€

Ventresca de atún rojo
trabajada en laminas finas atemperadas,
helado de mostaza y consomé de verduras asadas 24€

Gamba roja de Denia
con guiso de judías blancas, berros, setas y tendones 25€

Lo que nos brinda la temporada

PESCADOS

San Pedro

con salsa blanca al Champagne, albahaca, curry y
salsifies 31€

Salmonete de roca

costra de semillas, bullabesa, tallarines de judías
verdes y gnocchis de azafrán 32€

Tournedós de Rape

envuelto en te japones ahumado, cremoso de
berenjena y kombu 30€

CARNES

Pichón de Bresse

puré de zanahoria a la vainilla y salsa diablo 31€

Taco de rubia gallega

salsa Bourgiñon, patatas soufflés, cebollitas y
remolacha 33€

Paletilla de cordero lechal

calabaza asada a la menta, espinacas salteadas y mini
calabacín 32€

Un viaje al origen

POSTRES

Paris Brest

con helado de avellanas.12€

Chocolate cremoso

con pera confitada al palo cortado 12€

Mil hojas de merengue

con mousse de lima, pistacho y sorbete de lemonquat 11€

Brioche

Con hibiscos y helado de praliné rosa 11€

Un dulce colofón