



ECOSISTEMAS

MARISMA

Lenguado, fresa, romero, salicornia

MEDIOS RURALES

Elementos cultivados en km 0

TUNDRA

Salmón marinado y ahumado

PANTANO

Pato, dashi, germinados

FÓTICO

Vieira, mejillón, juvert de algas

DESIERTO

Cordero, curry, yogurt

AFÓTICO BATIAL

Gamba roja, tostada de mar

AFÓTICO ABISAL

Rape, judía negra, berenjena

ESTEPA

Ciervo, polvorón, tomillo

PRADERA

Queso Laguiole, miel, castaña

URBANO

Dorayaki, cremoso de soja-wasabi, té Houjicha

EFFECTO INVERNADERO

Fresa, mandarina, apio

SELVA

Selva negra 2.0

176€

Si lo desea, tenemos el **Maridaje de Vinos** disponible con el menú al precio de 94€.

Se recomienda servir el menú a mesa completa.

Precios con IVA incluido

..... ENTRANTES

FOIE GRAS con contrastes dulces, ácidos y picantes	45
BOGAVANTE espinacas, trufa melanosporum, daikon	48
ESPARDEÑAS con guisantes a la Vallalta	46
CAVIAR PETROSSIAN - OSSETRA TSAR IMPÈRIAL blinis, crème fraîche, pepino	140
ATÚN ROJO DEL MEDITERRANEO tomate, cebolla tierna, mango	46

..... PESCADOS

LUBINA romesco, remolacha, calçots, escarola	56
ZARZUELA rape, calamar, gamba, merluza, mejillones	52
ARROZ CALDOSO DE COLAS DE GAMBA homenaje a los pescadores de Sant Pol de Mar	58

..... CARNES

PLUMA DE CERDO IBÉRICO -PURO BELLOTA- migas monteras, crema de pimentón, ajo negro	55
SOLOMILLO DE CIERVO polvorón, tomillo y nabo	54
PICHÓN DESHUESADO -ASADO AL PUNTO DE SANGRE- con hoja de Sakura, uvas y relleno de cerdo Duroc	58

..... POSTRES

Los postres son muy elaborados,
por ello es recomendable **pedirlos al principio del servicio.**

LA TABLA DE QUESOS con miel y castañas	25
CHOCOLATE helado de grué, té matcha, aceite de oliva	25
EFFECTO INVERNADERO fresa, mandarina, apio	25
SELVA NEGRA 2.0 chocolate, cereza, nata	25

*TODOS LOS PLATOS SE PUEDEN ADAPTAR POR CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTICIA
SI LO DESEA, POR FAVOR PIDA POR NUESTRA LISTA DE ALÉRGENOS