

MENÚS GRUPS

MENÚ TRADICIONAL // TRADITIONAL TASTING MENU 95.50 €

Tàrtar de tonyina bluefin i encurtits
Tartar de atun bluefin y encurtidos
Bluefin tuna tartar with pickles

Caneló d'en Gaig amb crema de tòfona
Canelón Gaig con crema de trufa
Gaig cannelloni with black truffle cream

Vieira amb tebi de celeri i tempura de bledes
Vieiras con apio nabo i tempura de acelgas
Sea scallops with celery cream and chard in tempura style

Lluç de palangre amb allets tendres i patates
Merluza de pincho con patatas y ajitos tiernos
Donostiarra-style hake fillet (with vinegar, garlic and potatoes)

Magret d'ànec a la brasa amb pera caramel·litzada
Magret de pato a la brasa con pera caramelizada
Charcoal grill duck breast with caramelised pear

La nostra crema catalana
Nuestra crema catalana
Our version of the Catalan crème brûlée

MENÚ GRAN ÀPAT // “GRAN ÀPAT” TASTING MENU 145.50€

Ostra de Marennes al natural
Ostra de Marennes al natural
Natural oyster

Terrina de foie i brioix
Terrina de foie gras de pato y brioche
Home-made duck foie gras terrine with brioche

Carpaccio de gambes i caviar imperial oscietra
Carpacho de gambas y caviar imperial oscietra
Red prawn carpaccio with Imperial Oscietra caviar and soy dressing

Caneló tradicional amb crema de tòfona
Canelones Gaig con crema de trufa
Gaig cannelloni with black truffle cream

Llobarro salvatge a la brasa, cremosos vegetals i farcellet de bleda amb llamàntol
Lubina salvaje a la brasa, cremosos vegetales y ravioli de acelga y bogavante
Grilled seabass fillet, vegetables cream and chard and lobster ravioli

Espatlleta de xai lletó rostida i desossada
Espaldita de cordero lechal rustida y deshuesada
Braised and deboned milk-fed lamb shoulder

La nostra crema catalana
Nuestra crema catalana
Our version of the Catalan crème brûlée

Mousse de xocolata 72% amb flor de sal, i caviar d'oli
Mousse de chocolate 72% con flor de sal, caviar de aceite
72 % chocolate mousse with sea salt, crispy bread and oil caviar