

JORDI CRUZ I EL SEU EQUIP LI DESITGEN UNA MOLT AGRADABLE ESTADA

MENÚ GRAN ANGLE 110€

Sobre un corall, esponja marina i gambeta de Palamós

Escorces de tronc trufades sobre molsa
amb aigua acidulada de ceps

Taco de blat de moro amb foie gras i mole

Nigüiri de pell de tonyina rostida amb salsa d'anguila

La nostra sardina *espetada* amb el seu allioli,
pa carbó d'all negre i albergínia a la brasa

Pèsols del Maresme guisats amb calamar i tòfona negra

Anguila a l'all i pebre

Infusió de gambot infusionada amb anisats i safrà

Bacallà confitat amb la seva picada,
cremós de colinap, all negre i ametlles hidratades

Wellington de bou vs wagyu a la brasa

Textures de xocolata i avellana amb gelat de vainilla i bourbon

Merenga de gerds amb remolatxa,
iogurt i llima kaffir

Petit fours

Opció Maridatge de vins Menú Gran Angle 60€

MENÚ ANGLE 85€

Sobre un corall, esponja marina i gambeta de Palamós

Escorces de tronc trufades sobre molsa
amb aigua acidulada de ceps

Calçots a les brases amb pa carbó i romesco de xilis

Bunyol d'ibèrics amb consomé de pernil amb *Oloroso*

Llenguado rostit, *meunière* de calamar
i pells cristal·litzades amb all torrat

Arròs de cap i pota de vedella amb ostres

Sobre una pinzellada de moniato rostit, *royal* d'ànec,
blat i foie gras amb *mole poblà*

Coco gelat amb sorbet de pinya i pessic de cacauet

Merenga de gerds amb remolatxa,
iogurt i llima kaffir

Petit fours

Opció Maridatge de vins Menú Angle 50€

La nostra oferta te flexibilitat per adaptar-se a les necessitats dels nostres
comensals, així com a intoleràncies o al·lèrgies alimentàries

* 10% IVA inclòs

* No inclou celler

* Es servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula

* Els menús estan subjectes a modificacions per part del Xef, ja que treballem amb productes de temporada