

**JORDI CRUZ Y SU EQUIPO LE DESEAN UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA**

**MENÚ GRAN ANGLE 100€**

Cortezas quemadas con infusión de colmenillas y brotes de pino

Taco de maíz con foie gras y mole

Niguirí de piel de atún asada con salsa de anguila

*Nuestros calçots* a las brasas con pan carbón y romesco de chiles

Risotto de espárragos con parmesano y jugo de calamar

Royal de guisantes del maresme, ravioli de sepia, brotes marinos

Infusión de carabinero con anisados y azafrán

Arroz de "cap y pota" de ternera con ostras

Bacalao confitado con su picada,  
cremoso de colinabo, ajo negro y almendras hidratadas

Mar y montaña:

filete de carnicero con sardina ahumada y remolacha en texturas

Burbujas de tónica con yuzu, sorbete de mango y sweet chili

Crujiente de galleta con yogurt, flores y helado de violetas

Petit fours

**Opción Maridaje de vinos Menú Gran Angle 60€**

**MENÚ ANGLE 75€**

Boquerón y piparras ahumadas con aceitunas heladas  
y vinagreta de salazones

Cinta frita con holandesa espumosa y limón especiado

Buñuelo de ibéricos con consomé de jamón al oloroso

Raviolone de parmesano con huevo trufado y  
alcachofa en texturas

Vieira asada con zanahorias y brotes picantes

Pescado de lonja a la tailandesa con cigalitas y puerro joven

Sobre una pincelada de boniato asado, royal de pato,  
maíz y foie gras con mole poblano

Coco helado, sorbete de piña y bizcochito de cacahuete

Texturas de chocolate con helado de vainilla y avellanas

Petit fours

**Opción Maridaje de vinos Menú Angle 50€**

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros  
comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

10% IVA Incluido  
\* No incluye bodega

\* Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa

\* Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada

**TODO EL EQUIPO DE ANGLE LES DESEA UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA**

**MENU MEDIO DIA 50€**

**Sólo mediodías de lunes a viernes no festivos**

Queso de pastor ahumado y helado con chips  
de cecina de León

Buñuelo de pies de cerdo, pil pil de wasabi  
y shiso morado

Curri de espárragos de Navarra con agua  
acidulada de setas

Arroz de “cap i pota” de ternera con ceps

Bacalao confitado con cremoso de  
colinabo, ajo negro y almendras

Texturas de chocolate con helado de  
vainilla y avellanas

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros  
comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

\* 10% IVA incluido

\* No incluye bodega

\* Sólo válidos mediodías de lunes a viernes no festivos

\* Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa

\* Los menús pueden sufrir modificaciones ya que trabajamos con productos de temporada