

JORDI CRUZ Y SU EQUIPO LE DESEAN UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA

MENÚ GRAN ANGLE 110€

Boquerón y piparras ahumadas con aceitunas heladas
y vinagreta de salazones

Cortezas quemadas con infusión de colmenillas y brotes de pino

Taco de maíz con foie gras y mole

Sobre un coral, esponja marina y gambita de Palamós

Niguri de piel de atún asada con salsa de anguila

Nuestra sardinilla espetada con su alioli,
pan carbón de ajo negro y berenjena a la brasa

Guisantes del Maresme guisados con calamar y trufa negra

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

Pichón en su jugo con sablée de hígado y crujiente de pistachos

Coco helado, sorbete de piña y bizcochito de cacahuete

Texturas de chocolate y avellanas con helado de vainilla y bourbon

Petit fours

Opción Maridaje de vinos Menú Gran Angle 60€

MENÚ ANGLE 85€

Cortezas de tronco trufadas sobre musgo
con agua acidulada de hongos y colmenillas

Cinta frita con holandesa espumosa y limón especiado

Buñuelo de ibéricos con consomé de jamón al oloroso

Calçots a las brasas con pan carbón y romesco de chiles

Anguila al "all i pebre"

Lenguado asado con meuniere de calamar
y pieles cristalizadas con ajo tostado

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

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 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**