MENÚ GRAN MAE

GERMÁN ESPINOSA & DIEGO MONDRAGÓN

LULO i CORVINA
Lulo y corvina / Lulo and seabass

VIEIRA, CACAUET I COCO
Vieira, maní y coco / Scallop, peanut and coconut

SARDINA I PEBROT VERMELL
Sardina y pimiento rojo / Sardine and red pepper

GAMBA VERMELLA AMB PEUS DE PORC
Gamba roja con pies de cerdo / Red prawn with pig trotters

ANGUILA, COLIFLOR I POMA VERDA
Anguila, coliflor y manzana verde / Eel, cauliflower and granny smith

BUNYOL DE D'AJI DE GALLINA
Buñuelo de aji de gallina / Chicken aji fritter

IUCA, FORMATGE, STEAK TARTAR I MOLL DE L'OS
Yuca, queso, steak tartar y tuétano
Cassava, cheese, steak tartare and bone marrow

MOL·LUSCS, TOMÀQUET I AJÍ GROC
Moluscos, tomate y ají amarillo
Mollusk, tomatoes and aji chili pepper

TÀRTAR DE SÍPIA AMB GASPATXO DE JALAPENY
Tartar de sepia con gazpacho de jalapeño
Cuttlefish tartar with jalapeño gazpacho

VERAT, GUANABANA I FONOLL
Caballa, guanabana e hinojo / Mackerel, soursop and fennel

PORRO, VICHYSSOISE FUMADA, ALL NEGRE
Puerro, vichyssoise ahumada y ajo negro
Leeks, smoke vichyssoise and roast garlic

ESPÀRREC, ANGUILA FUMADA I MOLA VERDA
Espárrago, anguila ahumada y mole verde
Asparagus, smoked eel and green mole

ESCAMARLAN, COCO I HERBES
Cigala, coco y hierbas / Crayfish, coconut and herbs

Opció d'afegir 5gr de Caviar 16 €
Opción de añadir 5gr de Caviar / Option to add 5gr of caviar 16 €

COSTELLA DE PORC, AMANIDA LIQUIDA I PLATANO MASCLE
Costilla de cerdo, ensalada liquida y platano macho
Pork Ribs with liquid salad and plantain

ROYAL D'ÀNEC, GUAIABA I BLAT DE MORO
Royal de pato, guayaba y maíz / Duck royal, guava and corn

MADUIXES FERMENTADES I TEPACHE
Fresas fermentadas y tepache / Fermented strawberries and tepache

CACAU, LULO I AVELLANA
Cacao, lulo y avellana / Cacao, lulo and hazelnut

PETIT FOURS

PRECIO: 130 €

MARIDAJE NACIONAL: 90 € / MARIDAJE INTERNACIONAL: 100 €

OPCIÓN DE AÑADIR UNA SELECCIÓN DE QUESOS CATALANES 22 €