

/ CARTA

/ PANES Y DIPS

Pan naan / Dukkah / Aceite de Oliva Extra Virgen 10€

Pan plano estilo Naan con mezcla de especias Dukkah y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Mantequilla Trufada / Pan de Hierbas / Takuan 14€

Manteca vegetal infundada con Trufa / Pan de Hierbas frescas y encurtido de Rábano japonés.

/ ENTRANTES

Tiradito de sandía / 15€

Tomates lacto-fermentados / Ijikis / Almendras al Wasabi.

Foie Gras de tempeh / 15€

Pesto de pistachos / Carpaccio de fresa lascas de pan de cacao.

Empanada de setas a la leña / 13€

Salsa llajwa / Tapenade de Uvas Pasas.

Colmenilla / Esencia de Cebolla / Avellanas ahumadas 18€

Colmenillas asadas sobre reducción densa de Cebollas tostadas, Avellanas ligeramente ahumadas.

Texturas de zanahoria / 16€

Zanahorias asadas y fermentadas, espuma cruda de Zanahoria Amarilla, helado de Zanahoria con Arbequina, cenizas y polvo de pieles.

/ PRINCIPALES

Solomillo vegetal / 27€

Salsa de ciruelas / Crema de patatas.

Melena de León a la brasa / 25€

Chimichurri de cedrón / Texturas de patatas trufadas.

Noodle de Patata & Tare Kokumi 20€

Noodle crujiente de Patata a la plancha / Caldo intenso con Tare de Miso, Gochujang y Boniato / Raíz de Loto / Maní enchilado.

Katzu de Melena de León / 25€

Rebozado crujiente / Criolla cevichera / Kimchi Alioli.

Enoki coral, Crema de Alubias & Hierbas Marinas 25€

Enoki crujiente / Crema de Mongetas blancas, Hinojo de Mar y Salicornias / Aceite de Hoja.

/ POSTRES

Polo helado de avellanas ahumadas / 10€

Merengue italiano / Ceviche de frambuesas

Flan de koji / 10€

Dulce de leche de anacardos / Caramelo de miso

Fresas del Maresme, Mató & melaza de Sichuán 7€

Fresas maceradas / Mató vegetal aireado / melaza de Pimienta de Sichuán / Aceite de Albahaca / Almendras tostadas.

Mousse de Chocolate & Trufa de verano 10€

Cacao amargo / Trufa fresca / tierra de Chocolate / AOVE / Cristales de Sal.