

/ CARTA

/ PANES Y DIPS

Pan naan Dukkah / Aceite de Oliva Virgen Extra Pan plano estilo Naan con mezcla de especias Dukkah y Aceite de Oliva Virgen Extra.	10€
Mantequilla trufada Pan de Hierbas / Takuan / Manteca vegetal infusionada con Trufa / Pan de Hierbas frescas y encurtido de Rábano japonés.	14€

/ ENTRANTES

Tiradito de sandía Tomates lacto-fermentados / Ijikis / Almendras Wasabi	20€
Foie Gras de tempeh Pesto de pistachos / Carpaccio de fresa Lascas de pan de cacao	18€
Empanada de setas a la leña Salsa Llajwa / Tapenade de uvas pasas	13€
Colmenilla Esencia de Cebolla / Avellanas ahumadas Colmenillas asadas sobre reducción densa de Cebollas tostadas, Avellanas ligeramente ahumadas.	18€
Texturas de zanahoria Zanahorias asadas y fermentadas, espuma cruda de Zanahoria Amarilla, helado de Zanahoria con Arbequina, cenizas y polvo de pieles.	16€
Esparragos asados Holandesa cítrica / Cremolata	18€

/ PRINCIPALES

Solomillo vegetal Salsa de ciruelas / Crema de patatas	27€
Melena de León a la brasa Chimichurri de cedrón / Texturas de patatas trufadas	25€
Noodle de Patata & Tare Kokumi Noodle crujiente de Patata a la plancha / Caldo intenso con Tare de Miso, Gochujang y Boniato / Raíz de Loto / Maní enchilado.	22€
Katzu de Melena de León Ebozado crujiente / Criolla cevichera / Kimchi Alioli.	25€
Enoki coral, Crema de Alubias & Hierbas Marinas Enoki crujiente / Crema de Mongetas blancas, Hinojo de Mar y Salicornias / Aceite de Hoja.	25€

/ POSTRES

Polo helado de avellanas ahumadas Merengue italiano / Ceviche de frambuesas	10€
Flan de koji Dulce de leche de anacardos / Caramelo de miso	12€
Fresas del Maresme, Mató & melaza de Sichuán Fresas maceradas / Mató vegetal aireado / melaza de Pimienta de Sichuán / Aceite de Albahaca / Almendras tostadas.	10€
Mousse de Chocolate & Trufa de verano Cacao amargo / Trufa fresca, tierra de Chocolate / AOVE / Cristales de Sal.	15€