



FESTIVAL PRIMAVERA 2017

Amuse bouche

Ensalada de atún rojo con aguacate, rabanito
y vinagreta de jengibre y soja

Seta de cardo
con jugo de pato y huevas de trucha

El huevo en su nido con sabayón de trufa
y ligera sopa de champiñones

Bouillabaisse de pescado de roca servida bajo
un velo de estragón y emulsión de rouille

Pieza de buey crujiente a la ceniza de sarmiento de viña
con reducción de vino del Priorat y crujiente de agria

Piña natural al Kirsch con granizado de rosas

Grano de café, mousse de café torrefacto, granité y espuma de praliné de avellana

88€



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARO 1932

LOS CRUDOS Y NOTAS LIGERAS PARA EMPEZAR

Ostra en sopa tibia de foie gras y foie gras con hoja de ostra	31€
Ensalada de atún rojo con aguacate, rabanito y vinagreta de jengibre y soja	31€
Vichyssoise de hinojo en hielo al caviar de Sologne, grissini crujiente	25€
Ostras en escabeche con tosta de mantequilla ahumada	31€
Seta de cardo con jugo de pato y huevas de trucha	19€
El huevo en su nido con sabayón de trufa y ligera sopa de champiñones	32€

JARDÍN MARINO

Bouillabaisse de pescado de roca servida bajo un velo de estragón y emulsión de rouille	28€
Gambas de Palamós hechas en alga kombu con plancton y hoja marina crujiente	46€
San Pedro con guisantes lágrima, beurre blanc al caviar de arenque	38€
Rodaballo en costra de pan, alcachofa confitada y béarnaise	38€

PERFUME DE TIERRA Y MONTAÑA

Pieza de buey crujiente a la ceniza de sarmiento de viña con reducción de vino del Priorat y crujiente de agria	38€
Cordero lechal con chalota confitada, puré de patata ratte "Robuchon" y jugo del asado al ajo negro	38€
Pichón à la presse, mermelada de alcaparra, quinoa especiada y cebolla de Figueres	38€
Fillete de pato de bellota asado con su pastilla de muslo confitado, dátiles y limón, jugo remolacha y jengibre	31€
Tartar de buey al cuchillo, mostaza helada y patatas soufflé	29€

LOS CLÁSICOS DESDE 1932

Chateaubriand de buey, patatas soufflé y béarnaise	38€
Escalopa de foie gras a la brasa con manzana verde	33€
Scampi Candlelight	31€

LO DULCE PARA ACABAR

Piña natural al Kirsch con granizado de rosas	15€
Finas hojas de merengue, sorbete de albahaca, crema de lima y mousse de vainilla	15€
Grano de café, mousse de café torrefacto, granité y espuma de praliné de avellana	15€
Crêpes Suzette clásica	16€

*En caso de intolerancia o alergia, por favor, contacte con nuestro personal.
Tenemos la composición de nuestros platos a su disposición.*

Los precios incluyen el 10% de IVA