

Criada en Normandía

Ostra de Normandía de primera calidad, acompañada de vinagreta, ponzu de yuzú, y zumo de kalamansi, para ser aderezada a su gusto.

Bocado en el Valhalla

Pan de algas con salmón ahumado (en frío con pino), marinado con remolacha, y terminado en mostaza de cerveza e hidromiel, huevas de trucha y mayonesa de encurtido de remolacha.

Bloody Lobster

Mini-cono relleno de tartar de bogavante azul y gamba roja al Bloody Mary. Un mix entre el clásico cóctel Bloody Mary (en versión sólida), bogavante y cigala nacional

De Barcelona a Bangkok

Bikini de pan brioche, relleno de papada ibérica "thai style" con crema de "sticky rice" (arroz de grano corto, típico de Tailandia).

"Calçotada" en Siam

Puerros sous-vide (en francés: al vacío), terminados a la brasa volcánica, con nuestro "romesco" estilo Satay.

XL Ravioli

Pasta fresca rellena según producto de mercado.

Duck & Stormy

Magret de pato fileteado, con base de compota de pera Williams y salsa "Dark & Stormy".

Tartaleta de manzana caramelizada con crema de vainilla y caramelo de ron Zacapa..

60€ IVA% incluido

Maridaje de vinos y mini cocktails 35€

Si existe alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe y se modificará el plato.

Jamón 100% ibérico Joselito con "pa de vidre"

Criada en Normandía con Caviar Imperial

Ostra de Normandía de primera calidad, acompañada de vinagreta, ponzu de yuzú, y zumo de kalamansi, para ser aderezada a su gusto.

Bocado en el Valhalla

Pan de algas con salmón ahumado (en frío con pino), marinado con remolacha, y terminado en mostaza de cerveza e hidromiel, huevas de trucha y mayonesa de encurtido de remolacha.

Bloody Lobster

Mini-cono relleno de tartar de bogavante azul y gamba roja al Bloody Mary. Un mix entre el clásico cóctel Bloody Mary (en versión sólida), bogavante y cigala nacional.

"Calçotada" en Siam

Puerros sous-vide (en francés: al vacío), terminados a la brasa volcánica, con nuestro "romesco" estilo Satay.

"Garota"

Erizo de la Costa Brava gratinado con base de Cognac y crema inglesa.

XL Ravioli

Pasta fresca rellena según producto de mercado.

"Mar i muntanya"

Vieira marcada con alcachofa "del Prat", crema de foie, chutney de orejones y aire de Amaretto Sour.

Duck & Stormy

Magret de pato fileteado, con base de compota de pera Williams y salsa "Dark & Stormy". Ejemplo del mix entre cocina y coctelería, partiendo del clásico cóctel "Dark & Stormy" (ron negro de las Bermudas, jengibre y lima).

"Fresh Bite".

Anguila ahumada con foie, flambeada al toque teriyaki..

Tartaleta de manzana caramelizada con crema de vainilla y caramelo de ron Zacapa.

100€ incluido IVA%

Maridaje de vinos y mini cocktails 55€