

Menú ABaC La Nostra Tradició- 180€

Cactus de llima, tequila i fulles verdes

Xip de *cecina* amb mantega Cafè de Paris

Gran macarró de pa cruixent amb sofregit de tomàquet especiat i alfàbrega

Cruixent d'alga Nori llom i ventresca de tonyina, mantega de soja, botarga de rovell curat i brots picants

Coca fina d'herbes amb anxoves i infusió de *cecina* curada

Gilda de mar

Bloody Mary on the rocks

Tomàquet d'hivern

Mantega avellana muntada amb fines crostes de pa i caviar

La caixa Xinesa: Pa xinès, brioix fregit, anguila rostida i wasabi

Mero negre i espardenyes en suquet & picada amb romesco, avellana i fulles anisades

Arròs de tonyina, guisat de tomàquet del Mediterrani, ventresca i aire de pecorino romano

Espelma de trufes i herbes mediterrànies

Orella de llebre amb foie gras i remolatxa

Terrina i llom de llebre amb milfulles de remolatxa i "Grand Veneur" amb gerds

Xocolata blanc, coco i iogur amb especies cítriques i yuzu

Caixa fràgil de xocolata

Sota una escarxa de flors fresques i dessecades, textures de iogurt, cruixent de galetes i gelat de violetes

Dolços en carbassa

Opció Maridatge de vins, Menú ABaC 85€

La nostra oferta té la flexibilitat d'adaptar-se a les necessitats dels nostres comensals, així com intoleràncies o al·lèrgies alimentaries

Jordi Cruz i el seu equip els desitgen una agradable estada

El Gran ABaC – La Nostra Avantguarda 210€

Cactus de llima, tequila i fulles verdes

Xip de *cecina* amb mantega Cafè de Paris

Gran macarró de pa cruixent amb sofregit de tomàquet especiat i alfàbrega

Cruixent d'alga Nori, llom i ventresca de tonyina, mantega de soja, botarga de rovell curat i brots picants

Coca fina d'herbes amb anxoves i infusió de *cecina* curada

Gilda de mar

Ostra "blava" i cruixent fregit de patata violeta amb ostres liofilitzades

Calamar a la romana amb escuma de citronel.la

Pa de formatge Comté amb tòfona blanca

A l'estil risotto, textures de ceba cuinada amb compota de parmesà i tòfona blanca

Servei de parts de gambes amb arròs de gamba i cacahuets torrats

Roger del Mediterrani, créixens d'aigua a la brasa i tocs cítrics

Espelma d'ibèric amb llengua i rilette

Escudella de col en textures amb pilota de galta ibèrica

Galta de porcell rostit amb orellana passificat de carbassa, citronela i especies

Seqüència de caça: bunyol de paté d'au, taco de foie i consomé acidulat

Peça de caça rostida, brou de coriandre i espígol amb romesco i brou de pastanagues escabetxades

Infusió de formatges i verdures 6/12

Xocolata blanc, coco i iogur amb especies cítriques i yuzu

Bunyol de vent fermentat amb infusió de vainilla gelada i crema de rovell cremat

Fent referència al "carrot Cake", pastanagues i avellanes

Dolços en carbassa

Opció Maridatge de vins, Menú Gran ABaC 105€

10% IVA Inclós

Els Menús es serveixen a taula complerta