

Menú ABaC Nuestra tradición - 180€

Cactus de lima, tequila y hojas verdes

Chip de cecina con mantequilla café de Paris

Gran macaron de pan caramelizado con sofrito de tomate especiado y albahaca

Crujiente de alga nori, ventresca de atún, mantequilla de soja, botarga de yema curada y brotes picantes

Coca fina de hierbas mediterráneas con anchoas e infusión de cecina curada

Gilda de mar

Bloody Mary on the Rocks

Tomate de guarda

Mantequilla avellana montada con finas cortezas de pan y caviar

La caja China: Pan chino, brioche frito, anguila asada, wasabi

Rape negro y espardeñas en "suquet" y picada con romesco avellana y hojas anisadas

Arroz de atún, guisote de tomate mediterráneo, ventrisca y aire de Pecorino romano

Vela de trufas y hierbas mediterráneas

Oreja de liebre con foie gras y remolacha

Terrina y lomo de liebre con milhojas de remolacha y "Grand Veneur" con frambuesas

Chocolate blanco, coco y yogur con especias cítricas y yuzu

Caja frágil de chocolate

Bajo una escarcha de flores frescas y desecadas, texturas de yogur, crujiente de galletas y helado de

violetas

Dulces en calabaza

Opción Maridaje de vinos, Menú ABaC 85€

El Gran ABaC Nuestra vanguardia 210€

Cactus de lima, tequila y hojas verdes

Chip de cecina con mantequilla café de Paris

Gran macaron de pan caramelizado con sofrito de tomate especiado y albahaca

Crujiente de alga nori, ventresca de atún, mantequilla de soja y botarga de yema curada

Coca fina de hierbas mediterráneas con anchoas e infusión de cecina curada

Gilda de mar

Ostra "azul" y crujiente frito de patata violeta con ostras liofilizadas

Calamar a la romana con espuma de citronela

Pan de queso Comté con trufa blanca

A modo de risotto, texturas de cebolla cocinada con compota de parmesano y trufa blanca

Servicio de partes de gamba con arroz de gamba y cacahuets tostados

Salmonete Mediterráneo, berros de agua a la brasa y toques cítricos

Vela de Ibérico con lengua y rilette

"Escudella" de Col en texturas con "pilota" de careta ibérica

Carrillera de cochinito asado con orejón pasificado de calabaza, citronela y especias

Secuencia de caza: buñuelo de paté de ave, taquito de foie y consomé acidulado

Pieza de caza asada, jugo de cilantro y lavanda con romesco y jugo de zanahorias escabechadas

Infusión de quesos y verduras 6/12

Chocolate blanco, coco y yogur con especias cítricas y yuzu

Buñuelo de viento fermentado con infusión de vainilla helada y crema de yema quemada

A modo de "Carrot cake", zanahorias y avellanas

Dulces en calabaza

Opción Maridaje de vinos, Menú Gran ABaC 105€

Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias.

Jordi Cruz y su equipo les desean una muy agradable estancia

10% IVA Incluido - Los Menús se sirven a mesa completa