

## Menu ABaC Notre tradition – 180€

Cactus de citron vert, tequila et feuilles vertes  
Gran Macaron de pain caramélisé avec sauce tomate épicée et basilic  
Croustillant d'algue nori, ventrèche de thon, beurre de soja, poutargue de jaune d'oeuf affiné et  
jeunes pousses piquantes  
Gilda de la mer  
Bloody Mary on the Rocks  
Tomates d'hiver  
Beurre noisette, caviar et fines tranches de pain  
Pain chinois : brioche frite, anguille grillée et wasabi  
Lotte et concombres de mer au suquet (ragoût), *picada*, sauce romesco, noisette et feuilles anisées  
Riz de thon, ragoût de tomates méditerranéennes, ventrèche et émulsion de pecorino romain  
Bouige à la truffe et herbes méditerranéennes  
Oreille de lièvre avec foie gras et betterave  
Terrine et râble de lièvre, millefeuille de betterave et sauce grand veneur aux framboises  
Chocolat blanc, noix de coco, yaourt aux épices citriques et yuzu  
Boîte fragile au chocolat  
Sous un givre de fleurs fraîches et séchées, textures de yaourt, croustillant de biscuits  
et glace aux violettes  
Citrouille de bonbon

Option accord mets et vins, Menu ABaC 85€

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies ou d'intolérances alimentaires,  
L'équipe d'ABaC sera ravie d'élaborer pour vous un menu spécial

Jordi Cruz et toute l'équipe d'ABaC vous souhaite un agréable repas

## Le Gran ABaC Notre avant-garde – 210€

Cactus de citron vert, tequila et feuilles vertes  
Gran Macaron de pain caramélisé avec sauce tomate épicée et basilic  
Croustillant d'algue nori, ventrèche de thon, beurre de soja et poutargue de jaune d'oeuf affiné  
Gilda de la mer  
L'huître bleue avec un croustillant de pomme de terre violet et des huîtres lyophilisées  
Calmars à la romaine à la mousse de citronnelle  
Pain au fromage comté et truffes  
Comme un risotto, des textures d'oignon cuit à la compote de parmesan et truffe blanche  
Service des parties de crevettes avec riz aux crevettes et cacahuète  
Rouget de la Méditerranée, cressons d'eau sur la braise et touches citriques  
Bouige d'ibérique, langue et rilette  
Escudella (pot-au-feu catalan) de chou en textures, boulette de tête de porc ibérique  
Cochon de lait rôti au potiron séché, citronnelle et épices  
Séquence de chasse : beignet de rilette frite, foie gras et consommé acidulé  
Pièce de gibier, jus à la coriandre et lavande avec romesco et jus de carottes en escabèche  
Infusion de fromages et légumes 6/12  
Chocolat blanc, noix de coco, yaourt aux épices citriques et yuzu  
Beignet de vent fermenté à l'infusion de vanille glacée et crème de jaune d'oeuf brûlé  
Comme un *carrot cake*, carottes et noisettes  
Citrouille de bonbon

Option accord mets et vin, Menu Gran ABaC 105€

10% IVA Inclus

Les Menus se servent à la table complète