

**Amuse-bouche: Air baguette de jamón de bellota con tomate *Cor de Bou* casero, cono de tartar de corvina, sorbete de yuzu y caviar de arenque ahumado y zamburiñas a la brasa con cremoso de coco, chile y tocino**

Amuse-bouche: Bellota ham air baguette with Mallorcan tomato, sea bass tartar, yuzu ice cream with smoked herring caviar and barbecued baby scallops, creamy coconut, chili and smoked bacon

*Amuse-Bouche: Bellota-Schinken-Airbaguette mit hausgemachter Tomate, Seebarsch Tatar, Yuzu Eis mit geräuchertem Hering Kaviar und Gegrillte Jakobsmuscheln, cremige Kokosnuss, Chili und geräucherter Speck*

\*\*\*\*\*

**Coca de foie gras caramelizado, manzana verde, anguila ahumada y cremoso de cebolla dulce**

Caramelized foie gras, green apple, smoked eel and creamy sweet onion  
*Karamellierte Gänseleber, grüner Apfel, geräucherter Aal und cremige süße Zwiebel*



\*\*\*\*\*

**Huevo de granja a baja temperatura, setas de temporada, butifarrón, caldo de escudella y trufa negra de invierno**

Low temperature boiled free range egg, seasonal mushrooms, "butifarrón" local sausage, "escudella" soup and winter black truffle

*Tiefemperatur gekochtes Freilandei, saisonale Pilze, "Butifarrón", "Escudella" Suppe und Winter schwarzen Trüffel*



\*\*\*\*\*

**Pescado del día, cremoso de brócoli, mini verduritas y aliño de almendra y cítricos**

Catch of the day, broccoli cream, grilled baby vegetables and almond & citrus dressing

*Fang des Tages, Broccoli-Creme, gegrilltes Babygemüse und Mandel- & Zitrusdressing*



\*\*\*\*\*

**Paletilla de cordero lechal a baja temperatura, calabaza con tocino ahumado, cremoso de chirivía, romero y kumquat**

Slow cooked shoulder of suckling lamb, pumpkin with smoked bacon, parsnip puree, rosemary and kumquat

*Langsam gegarte Schulter von Lamm, Kürbis mit geräuchertem Speck, Pastinakenpüree, Rosmarin und Kumquat*



\*\*\*\*\*

**Frutos rojos de temporada, sopa de manzana verde, sorbete de cereza y frambuesa**

Seasonal red berries, green apple soup, raspberry and cherry sorbet

*Saisonale rote Beeren, grüne Apfelsuppe, Himbeere und Kirschsorbet*



\*\*\*\*\*

**Éclair de caramelo salado con helado de capuccino**

Salted caramel éclair with cappuccino ice cream

*Gesalzener Karamell-Eclair mit Cappuccino-Eiscreme*

