

PACO PÉREZ  
**MIRAMAR**  
LLANÇÀ, 1939

LA NOSTRA HISTÒRIA / NUESTRA HISTORIA

<i>Anxoves Nardin, tom àquets, piparras i pètals de ceba</i>	32,00€
<i>Anchoas Nardin, tom ates, piparras y pétalos de cebolla</i>	
<i>Pernil pur ibèric Arturo Sánchez</i>	40,00€
<i>Jam ón puro ibérico Arturo Sánchez</i>	

ELS NOSTRES CLÀSSICS / NUESTROS CLÁSICOS

<i>Tàrtar d'ostres, caviar i aire de poma (any 2000)</i>	52,00€
<i>Tartar de ostras, caviar i aire de manzana (año 2000)</i>	
<i>Peus de porc amb espardenyes, bolets i herbes fresques (any 1992)</i>	48,00€
<i>Manitas de cerdo con cohombros de mar, setas y hierbas frescas (año 1992)</i>	

HORT, MAR I BOSC 2018 TARDOR  
HUERTA, MAR Y BOSQUE 2018 OTOÑO

<i>Tonyina, garota, caviar i Ou de Reig</i>	50,00€
<i>Atún, erizo, caviar y Amanita de los Césares</i>	
<i>Ceps, escamarlans, figa, sedós de bosc i mole</i>	55,00€
<i>Boletus, cigalas, higo, sedoso de bosque y mole</i>	
<i>La nostra manera de veure uns calamars farcits</i>	45,00€
<i>Nuestra manera de ver unos calamars rellenos</i>	
<i>Kokotxes, el seu pil-pil de trompetes de la mort, rovell, algues</i>	50,00€
<i>Cocochas, su pil-pil de trompetas de la muerte, yema, algas</i>	
<i>Espardenyes en el seu suc, ou marí i rustit de gallina</i>	50,00€
<i>Cohombros de mar en su jugo, huevo marino y rustido de gallina</i>	

## EL NOSTRE ARRÒS/ NUESTRO ARROZ

<i>Arròs d'Ou de Reig, escamarlans i pollastre de pagès</i>	55,00€
<i>Arroz de Amanita de los Césares, cigalas y pollo de "pagès"</i>	
<i>Arròs de tardor amb "tartufo bianco d'Alba"</i>	80,00€
<i>Arroz de otoño con "tartufo bianco d'Alba"</i>	

## EL MAR I ELS SEUS HOSTES / EL MAR Y SUS HUÉSPEDES

<i>Llenguado, crema d'ametlla, bolets, llimona</i>	50,00€
<i>Lenguado, crema de almendra, setas, limón</i>	
<i>Llobarro, rovellons, garotes...sobre fons de bosc</i>	50,00€
<i>Lubina, niscalos, erizos...sobre fondo de bosque</i>	

## DEL BOSC, LA MUNTANYA/ DEL BOSQUE, LA MONTAÑA...

<i>Colomí, royale, blat de moro, huitlacoche i mole de 1000 dies</i>	50,00€
<i>Pichón, royal, maíz, huitlacoche y mole de 1000 días</i>	
<i>Wagyu, brasa, tartar amb caviar sobre el seu suc</i>	85,00€
<i>Wagyu, brasa, tartar con caviar sobre su jugo</i>	

<i>Els plats compartits tenen un increment / Los platos compartidos se incrementan</i>	5,50€
<i>Menú "Petites Històries 2018" / Menú "Pequeñas Historias 2018"</i>	185€
<i>Menú "Desde la Tradició 2018" / Menú "Desde la Tradición 2018"</i>	160€
<i>Maridatge de Vins / Maridaje de Vinos</i>	105€
<i>Servei de Pa / Servicio de Pa</i>	5.50€
<i>I.V.A inclòs / I.V.A incluido</i>	