

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>	

HORT, MAR I BOSC 2019 PRIMAVERA
HUERTA, MAR Y BOSQUE 2019 PRIMAVERA

<i>Tonyina, garotes, rovell d'ou, botarga, caviar i alga encurtida</i>	55,00€
<i>Atún, erizos, yema, botarga, caviar y alga encurtida</i>	
<i>Pop i popets, favetes tendres, tocs picants</i>	52,00€
<i>Pulpo y pulpitos, habitas tiernas, toques picantes</i>	
<i>Espardenyes, el seu pil-pil amb moll de l'òs, carxofes i tòfona</i>	60,00€
<i>Cohombro de mar, su pil-pil con tuétano, alcachofas y trufa</i>	
<i>Kokotxes, holandesa de Codium, pèsols i cua ibérica</i>	52,00€
<i>Cocochas, holandesa de Codium, guisantes y rabito ibérico</i>	
<i>Gamba, guisat de murgules, ou i "gnocchi" cremosos de bosc</i>	55,00€
<i>Gamba, guiso de colmenillas, huevo y "gnocchi" cremosos de bosque</i>	

EL NOSTRE ARRÒS
NUESTRO ARROZ

<i>Arròs d'espardenyes, garotes, papada ibèrica</i>	55,00€
<i>Arroz de cohombros de mar, erizos, papada ibérica</i>	

EL MAR I ELS SEUS HOSTES
EL MAR Y SUS HUÉSPEDES

<i>Llenguado, tòfona, murgules guisades, noisette i suero tofonat</i>	50,00€
<i>Lenguado, trufa, colmenillas guisadas, noisette y suero trufado</i>	
<i>Palometa vermella, algues, holandesa marina i detalls</i>	55,00€
<i>Palometa roja, algas, holandesa marina y detalles</i>	

DEL BOSCH, LA MUNTANYA...
DEL BOSQUE, LA MONTAÑA...

<i>Garrí ibèric, els seus dumplings, lletada, ametlla i cítrics</i>	50,00€
<i>Cochinillo ibérico, sus dumplings, mollejas, almendra y cítricos</i>	
<i>Wagyu D.O Japó en dos serveis: tartar tofonat i brasa, el seu suc i nap de Capmany</i>	75,00€
<i>Wagyu D.O Japón en dos servicios: tartar trufado y brasa, su jugo y nabo de Capmany</i>	

ELS NOSTRES CLÀSSICS
NUESTROS CLÁSICOS

<i>Cloïsses, "gelée" de la seva aigua, llima i gingebre (any 1994)</i>	46,00€
<i>Almejas, "gelée" de su agua, lima y jengibre (año 1994)</i>	
<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 esparidenyes, bolets i herbes fresques (any 1992)</i>	52,00€
<i>Manitas de cerdo con cohombros de mar, setas y hierbas frescas (año 1992)</i>	

Els plats compartits tenen un increment / Los platos compartidos se incrementan 6€
Menú "Idees 2019" / Menú "Ideas 2019" 185€
"Desde la Tradició...Menú 2019" / "Desde la Tradición...Menú 2019" 160€
Maridatge de Vins / Maridaje de Vinos 110€
Servei de Pà / Servicio de Pa 7€

I.V.A inclòs / I.V.A incluido