

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

Nuestro concepto gastronómico se desarrolla en armonía con el entorno, buscando siempre el mejor producto a nuestro alcance, extrayendo su máximo potencial de sabor y trabajando con fuego, humo y brasa, que son la piedra angular de nuestra cocina.

Marc Fosh

ENTRANTES

Atún rojo ahumado en frío

Ajo blanco de pistachos, gel de hibisco, mandarinas y pistachos crujientes

32,00

Calamar de potera brasa

Puré de coliflor trufada, coliflores asadas, cebolla roja pickle, salsa de tinta

30,00

Tomates confitados con anguila ahumada y encurtidos

Tomates cherry confitados, anguila ahumada, alcaparrones , consomé de tomates asados y perlas de aceite y vinagre

24,00

Capelletis de setas y almendras

Consomé de tubérculos, tartar de chirivías, zanahoria y apio nabo , puré de champiñones y shitakes, almendras, aceite verde, mostaza grano

24,00

CLÁSICOS MARC FOSH

Arroz cremoso bombeta con bogavante

Emulsión de azafrán y limón en salmuera, bullabesa de coco y sake mediterráneo

35,00

Gazpacho de mango, balsámico blanco y gamba roja

Gambas marinadas, mango fresco, aceite de "pebre de cirereta", praliné de pistachos, pistachos, gel de mango

24,00

Foie micuit

Pan de especias, ciruelas, caviar

28,00

Coliflor asada en texturas

Puré de coliflor tostado, soubise de ras al hanout, cebolla roja encurtida, capuchinas

26,00

Lomo bajo de vaca gallega, zanahorias, moras y romero

Puré de zanahoria, mini zanahorias, gel de moras, jugo de romero

43,00

PRINCIPALES

Solomillo de vaca marela, apio, boletus y mostaza
Puré de apio nabo caramelizado, boletus glaseados, bizcocho de setas y cacao-jugo con granos de mostaza, bolitas de apio nabo glaseadas

38,00

Carabineros a la brasa xl (2u)
Sabayón de tap de cortí, trigo cremoso ahumado con hierbas frescas y limón (on the side)

38,00

Bogavante a la robata, albaricoques y chirivias
Chirivías confitadas, chalotas encurtidas, demiglaze de bogavante y citronela

35,00

Lomo de cordero curado, coliflor caramelizada y queso de oveja
Suero de queso de oveja, puré de coliflor, jugo de ajedrea, coliflores fritas en semolina, guisantes lágrima-croqueta queso de oveja y leche de cabra

36,00

Gallo de San Pedro, boniato y pil-pil
Pil pil de cebollino, emulsión de cebollino, boniatos glaseados-puré de boniatos asados al horno de leña, cebollitas pickle

35,00

Lenguado a baja temperatura, beurre blanc de limones en salmuera y azafrán, espárragos verdes y alcaparras
Espárragos frescos, alcaparras fritas, clorofila de perejil, emulsión de hierbas

38,00

Cerdo ibérico a la brasa
Puré de brócoli y miso blanco, romanescos, ciruelas, jugo de romero, tronco de bimi a la brasa y caramelizado

34,00

NUESTRA BRASA

Pescado del día con guarnición para dos
Rodaballo, Lubina, Cap Roig, Pargo, Dorada
(Según lonja)

Mini verduritas al vapor con Aove

Patató mallorquín con mantequilla de hierbas, ajo y cebolletas

Beurre Blanc de vino dulce joven y naranja

Pil-Pil de azafrán y citronela

P.S.M.