

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA GRUPOS

Coctel Cactus

Bloody Mary on the rocks

Sobre un coral marino:

Almeja Gallega con caviar

Atún curado con corteza de plancton

Cono de erizo de mar

Aguachile de maracuyá con ostra, berberecho y caballa marinada

Copos de foie gras con mole en taco de maíz dulce

Guisantes del Maresme, yema curada, espumoso de raíces, tripita de bacalao, trufas con redes crujientes de pimientas cítricas

Carabinero con almendras tiernas y tostadas, estragón y kumquat

Merluza gallega al estilo thai con navajas, apionabo y plancton

Royal de pato a la lavanda, Sichuan y foie gras

Texturas de tomillo limonero con bergamota y crujiente de baya Bataks

Hora del té, Earl Grey y tres leches

Petit fours

185€ Menú Degustación

10% IVA incluido

Precio por persona

Bebidas no incluidas

Menú degustación para grupos hasta 14 comensales

Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa

Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada

Jordi Cruz y su equipo le desean una muy agradable estancia

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

BODEGA

OPCIÓN A

50€

Vino blanco, Abadal Picapoll, D.O. Pla de Bages

Vino tinto, Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero

Moscatel Emilin, Lustau D.O. Jerez

Aguas minerales

Cafés e infusiones

OPCIÓN B

70€

Espumoso, Coupage Angle by Mestres, D.O. Cava

Vino blanco, Pazo Señorans Colección, D.O. Rías Baixas

Vino tinto, Valdepoleo, D.O.C. Rioja

Dulce, Ambrosía Reserva Especial, D.O. Jerez -Sherry

Aguas minerales

Cafés e infusiones

OPCIÓN C

90€

Priorat Espumoso, La Cuvee Brut, Laurent Perrier, A.O.C. Champagne

Vino blanco, Louis Jadot , A.O.C. Chablis

Vino tinto, Les Terrasses de Alvaro Palacios D.O.Q. Priorat

Sauternes, Chateau Violet Lamothe

Aguas minerales

Cafés e infusiones

10% IVA incluido

Precios por persona

Se servirá la misma opción para todos los comensales de la mesa

Los paquetes pueden sufrir modificaciones por parte del Sommelier según temporada

Jordi Cruz y su equipo le desean una muy agradable estancia

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros comensales,
así como a intolerancias o alergias alimentarias

OPCION DE AÑADIR UNA COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1

9€

Espumoso:

Coupage Angle by Mestres

D.O. Cava

OPCIÓN 2

12€

Espumoso Rosado:

De nit, Raventós i Blanc

D.O. Conca del riu Anoia

OPCIÓN 3

18€

Espumoso:

La Cuvee Brut, Laurent Perrier

A.O.C. Champagne

10% IVA incluido
Precios por persona

Se servirá la misma opción para todos los comensales de la mesa
Las opciones pueden sufrir modificaciones por parte del Sommelier según temporada