



## COCKTAILS CALA MONTJOI

### **Merengue crujiente de remolacha con sorbete de Negroni** 6€

Merenga cruixent de remolatxa amb sorbet de Negroni

Crunchy beetroot meringue with Negroni sorbet

### **Sake & tonic de lima** 10€

Sake & tonic de llima  
Lime sake & tonic

### **Nitro margarita de flor de Jamaica con su aire** 10€

Nitro margarita de flor de Jamaica amb el seu aire

Hibiscus nitro margarita with it's air

### **Kumquat Sour sin alcohol** 8€

Kumquat Sour sense alcohol  
Kumquat Sour without alcohol

## APPETIZERS

### **Nube de lima con crema de maíz y polvo de chiles** 6€

Núvol de llima amb crema de blat de moro i pols de chiles

Lime "cloud" with sweet corn cream & chili powder

### **Waffle de albahaca con crema de pistachos verdes y yuzu** 5€

Waffle d'alfàbrega amb crema de festucs verds i iuzu

Basil waffle with green pistachio cream and yuzu

### **Sashimi de melón con wasabi fresco** 8,5€

Sashimi de meló amb wasabi fresc

Melon sashimi with fresh wasabi

### **Copa de coliflor con consomé de bogavante y caviar "Homenaje a Joël Robuchon"** 24€

Copa de coliflor amb consomé de llamàntol i caviar "Homenatge a Joël Robuchon"

Cauliflower, lobster and caviar "Homage to Joël Robuchon"

## PASTA

### **Espaguetis helados de albahaca con consomé de tomate y lyomozarella** 12€

Espaguetis gelats d'alfàbrega amb consomé de tomaquet i lyomozarella

Cold basil spaguettis with tomato consomé and lyomozarella

## CANAPÉS

### **Pizza de Pâte a Choux como un Gaugère con mousse de Gruyère, limón marroquí y almendras** 8€

Pizza de Pâte a Choux com un Gaugère amb mousse de Gruyère, llimona marroquí i ametlles

Pâte a Choux pizza like a Gaugère with Gruyère mousse, marrocan lemon and almonds

### **Nuestro bocadillo de Jamón ibérico y panceta; "el más fino"** 7,5€

El nostre entrepà de pernil ibèric y cansalada; "el més fi"

Our jamón ibérico and pancetta sandwich; "the thinnest in the world"

### **Emparedado de salmón ahumado elaborado en Enigma con piel crujiente, crème fraîche de raifort** 10€

Sandvitx de salmó fumat elaborat a Enigma amb pell cruixent i crème fraîche de raifort

Smoked salmon sandwich with crispy skin and horseradish crème fraîche

### **Canapé con huevo frito, crème fraîche y caviar** 16€

Canapé amb ou fregit, crème fraîche i caviar  
Canapé with fried egg, crème fraîche & caviar

### **Canapé de alitas de pollo al ast con su sopa gelatinizada de curry verde** 12€

Canapé d'aletes de pollastre a l'ast amb sopa gelatinada de curri verd

Roasted chicken canape with gelatinized green curry soup

### **Tartaleta de pasta philo con champiñones y su Duxelle** 8€

Tartaleta de pasta philo amb xampinyons i la seva Duxelle

Philo pastry tartalette with mushrooms and Duxelle

### **Terrina de steak tartar con trufa negra** 14€

Terrina de steak tartar amb tòfona negra  
Steak tartar terrine with black truffle

## SEAFOOD

### **Air gofre de algas, sésamo y clotted cream** 7,5€

Air gofre d'algues, sèsam i clotted cream  
Seaweed air waffle, sesame & clotted cream

### **Percebe con emulsión de alga Codium** 11,8€

Percebe amb emulsió d'alga Codium  
Barnacle with Codium seaweed emulsion

### **Ostra con salsa de caviar elaborada al momento** 18€

Ostra amb salsa de caviar elaborada al moment  
Oyster with caviar sauce made at the table

### **Pañuelo de calamar, umeboshi y sal de jamón** 9€ / 3ud

Làmines de calamar, umeboshi i sal de pernil  
Thin squid slices, umeboshi and jamón salt

## MEAT & ALMOST MEAT

### Wagyu A5 de Miyazaki, de la isla de Kyuchu a la brasa "Japón/Navarra"

56€ / 100g

Wagyu A5 de Miyazaki, de la illa de Kyuchu a la brasa "Japó/Navarra"

Char grilled A5 Wagyu from Miyazaki, from the isle of Kyuchu "Japan/Navarra"

### Tomate feo de tudela curado en kombu con vinagreta de olivas y piparras

10€ / 2ud

Tomàquet Feo de tudela curat en kombu amb vinagreta d'olives i piparres

Feo de Tudela tomato cured in kombu with piparras and olives vinaigrette

### Berenjena "Japón/México" con mole de sésamo negro

12€ / ud

Albergínia "Japó/Mèxic" amb mole de sèsam negre

Eggplant "Japan/Mexico" with black sesame mole

### King crab a la brasa con salsa a la pimienta verde y patatas fritas

18€/ud

King crab a la brasa amb salsa de pebre verd i patates fregides

Char grilled king crab with green pepper sauce and fried potatoes



## THE BARS

**Solicita al camarero si desean ir a uno de nuestros bares al comienzo de la comida para poder organizar mejor su experiencia, aconsejamos un reservado por visita.**

Sol·licita al cambrer si desitgen anar a un dels nostres bars al començament del menjar perquè puguem organitzar una millor experiència. Aconsellem fer una de les dues barres per visita.

Ask you to tell your waiter if you want to visit one of our bars at the beginning of the meal to better organize your experience. We recommend you try one of our 2 bars per visit.

### Shinkai BAR 深海 - 54€

**Nigiri de pargo con kombu**  
Nigiri de pagre amb Kombu  
Snapper nigiri with kombu

**Nigiri de salmonete con sus escamas crujientes**  
Nigiri de roger amb escates cruixents  
Red mullet nigiri with crunchy scales

**Nigiri de calamar, shiso verde y lima**  
Nigiri de calamar, shiso verd i llima  
Squid nigiri with green shiso and lime

**Nigiri de lomo de atún con ventresca**  
Nigiri de llom de tonyina i ventresca  
Tuna loin and tuna belly nigiri

**Sunomono de cangrejo real y alga wakame**  
Sunomono de cranc reial i alga wakame  
King crab sunomono & wakame seaweed

**Huevas frescas marinadas de salmón**  
Ous frescos marinats de salmó  
Fresh marinated salmon roe

### Sua BAR - 54€

**Secuencia de bogavante gallego elaborado delante de usted en nuestra barra, donde se prepara el producto en diferentes elaboraciones a través del fuego y de la plancha. Medio Bogavante por persona.**

- La pinza curada en sashimi
- Tortilla de la cabeza y las huevas
- La cola madurada en grasa de buey

Seqüència de llamàntol gallec elaborat davant de vostè a la nostra barra, on es treballa el producte en diferents elaboracions a través del foc i de la planxa. Mig llamàntol per persona

- La pinça curada en sashimi
- Truita del cap y els ous
- La cua madurada amb greix de bou

Sequence of Galician lobster prepared in front of you in our bar, where the product is made in different elaborations through the fire and the griddle. Half a lobster per person.

- Cured claw in sashimi
- Omelette made with the head and roe
- The tail cured in ox fat