

SNACKS

Cerezas bañadas en vinagre de Cabernet Sauvignon

Cireres banyades amb vinagre de Cabernet Sauvignon

Cherries glazed with Cabernet Sauvignon Vinegar

3€ / 2ud

Merengue crujiente de manzana verde con sorbete de pisco sour de manzana

Merenga cruixent de poma verda amb sorbet de pisco sour de poma

Crunchy apple meringue with pisco sour sorbet

6€

Waffle de albahaca con crema de pistachos verdes y yuzu

Waffle d'alfàbrega amb crema de festucs verds i iuz

Basil waffle with green pistachio cream and yuzu

5€

Sashimi de melón con wasabi fresco

Sashimi de meló amb wasabi fresc

Melon sashimi with fresh wasabi

10€ / 6ud

Nube de lima con crema de maíz y polvo de chiles

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

Lime "cloud" with sweet corn cream & chili powder

6€

APPETIZERS

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"

Percebes con emulsión de alga Codium 11,8€
Percebes amb emulsió d'alga Codium
Barnacles with Codium seaweed emulsion

Ostra Bloody Mary elaborada en la mesa 7,5€/ud
Ostra Bloody Mary feta a la taula
Bloody Mary oyster made at the table

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

Ensalada de cangrejo real y gelatina de tosazu 18€
Amanida de cranc reial amb gelatina de tosazu
King crab salad with tosazu gelatin

Crema de lechuga nitro con raifort y aguacate 13,50€
Crema d'enciam nitro amb raifort i alvocat
Nitro lettuce cream with horseradish and avocado

Air gofre de algas, sésamo y clotted cream 7,5€
Air gofre d'algues, sèsam i clotted cream
Seaweed air waffle, sesame & clotted cream

CANAPÉS

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

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

Pâte a Choux pizza like a Gaugère with Gruyère mousse, candied 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

Tartaleta de pasta philo con champiñones y su Duxelle 10€

Tartaleta de pasta philo amb xampinyons i la seva Duxelle

Philo pastry tartalette with mushrooms and duxelle

Bocadillo de alga nori con ventresca de atún 8,50€

Entrepà d'alga nori amb ventresca de tonyina

Nori seaweed tuna belly sandwich

SEAFOOD

Pañuelo de calamar, umeboshi y gelatina de tosazu 9€ / 3ud

Làmines de calamar, umeboshi i gelatina de tosazu
Thin squid slices, umeboshi and tosazu gelatin

Concha fina con mojo de lulo 7.80€
Lluenta amb mojo de naranjilla
Smooth clam with naranjilla mojo sauce

Tiradito de lomo y ventresca de atún 32€
Tiradito de llom i ventresca de tonyina
Tuna loin and belly "tiradito"

Pescado del día curado con sus escamas crujientes 32€

Peix del dia curat amb les seves escates cruixents

Cured catch of the day with its crunchy scales

MEAT & MORE...

Wagyu A5 de Miyazaki, de la isla de Kyuchu a la brasa con anchoa del cantábrico y pimientos del padrón con piparra

Wagyu A5 de Miyazaki, de la illa de Kyuchu a la brasa amb anxova del cantàbric, pebrots del Padrón i piparres

Char grilled A5 Wagyu from Miyazaki, from the isle of Kyuchu with cantabric anchovies, Padrón green peppers and piparras

44€

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

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

14€ / 2ud

Canapé de alitas de pollo al ast con su sopa gelatinizada de curry verde

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

Roasted chicken canape with gelatinized green curry soup

12€

Terrina de steak tartar con trufa negra*

Terrina de steak tartar amb tòfona negra*

Steak tartar terrine with black truffle*

14€

Berenjena "Japón/México" con mole de sésamo negro

Albergínia "Japó/Mèxic" amb mole de sèsam negre

Eggplant "Japan/Mexico" with black sesame mole

12€ / ud

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

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

Char grilled king crab with green pepper sauce and fried potatoes

22€/ud



* Congelamos la trufa en su mejor momento de maduración para aprovechar al máximo su aroma.

* Congelem la tòfona en el millor moment de maduració per aprofitar al màxim el seu aroma.

* We freeze the truffle at its best moment of maturation to make the most of its aroma.