

Menú Acqua *Menú Acqua*

Menú sólo disponible a mesa completa - *Menú nomès disponible a taula complerta*

Entrantes a compartir / *Entrants a compartir*

Almejas en nuestra salsa marinera con aromas del Garraf
Cloïsses amb la nostra salseta marinera amb aromes del Garraf

Tomate ibérico con láminas de ventresca, rúcula y pétalos de parmesano 
Tomàquet ibèric amb llàmines de ventresca, ruca y pétals de parmesà

Dados de atún rojo en ponzu y alga wakame
Daus de tonyina vermella en ponzu i alga wakame

Segundo a escoger / *Segon a escollir*

Arroz negro con gamba y cigala* / *Arròs negre amb escamarlà i gamba** 

Fideuá marinera con langostino* / *Fideuà marinera amb llagostí**

Paella marinera con mejillón de roca* / *Paella marinera amb musclos de roca** 

Suprema de salmón a la pimienta rosa con verduritas anisadas 
Suprema de salmó al pebre rosa amb verduretes anisades

Secreto ibérico a baja temperatura con verduritas 
Secret ibèric a baixa temperatura amb verduretes

*Mínimo 2 personas / **Mínim 2 persones*

Postre a escoger / *Postres a escollir*

Chouquettes con crema de Baileys 
Xouquettes amb crema de Baileys

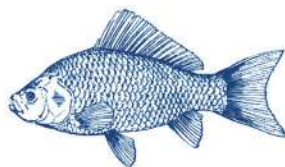
Piña con coco y chupito de frambuesa  
Pinya amb coco i xarrup de gerds

Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges 
Escuma de crema catalana amb Malvasia de Sitges

Incluye servicio de pan, vino Clos Vidal ecológico D.O. Penedès, agua y café
Inclou servei de pa, vi Clos Vidal ecològic DO Penedès, aigua y cafè

38€






Menú Especial Acqua

Menú Especial Acqua

Menú sólo disponible a mesa completa - Menú nomès disponible a taula completa

Entrantes a compartir

Entrants a compartir

Cubos de salmón en leche de tigre 
sobre cama de aguacate y corona de hilos de chili


Daus de salmó en llet de tigre sobre llit d'avocat i corona de fils de pebrina

Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada y anchoas de la Escala 
Hamaca de ceba de Figueres amb auberginia fumada i anxoves de l'Escala

Carpaccio de gamba con caviar de tomate y perlas de limón 
Carpaccio de gamba amb caviar de tomàquet i perles de llimona

Segundo a escoger

Segon a escollir

Arroz caldoso de bogavante* / Arròs caldós de llamàntol* 
*Mínimo 2 personas / *Mínim 2 persones

Suprema de lubina salvaje con tapenade natural 
Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural

Solomillo de ternera madurada al café de París con parmentier de mostaza 
Filet de vedella al café de París amb parmentier de mostassa

Postre a escoger

Postres a escollir

Soufflé de caramelo con polvo de pistacho garrapiñado
Soufflé de caramel sobre pols de festucs garrapinyats

Sopa de cereza y amaretto con aroma de raz al hanout y helado de coco
Sopa de cirera i amaretto amb aroma de raz al hanout i gelat de coco

Incluye Cava Tresor Brut Nature de Pere Ventura
o Vino Blanco P3 Can Bas (D.O. Penedès) o tinto Inici (D.O.Q. Priorat)
servicio de pan y agua

*Inclou Cava Tresor Brut Nature de Pere Ventura
o Vi blanc P3 de Can Bas (D.O. Penedès) o vi negre Inici (D.O.Q.
Priorat), servei de pa i aigua*

47€

