

# 10 Años Contigo

VASO DE VERMUT AHUMADO  
DOS DÉUS

CARPACCIO DE GAMBA ROJA  
LIMA, MAYONESA DE ESTRAGÓN Y GELATINA BLOODY MARY

PUERROS BRASEADOS CON IDIAZÁBAL  
VINAGRETA DE CENIZA Y BROTES

BRAVAS DE LA MUNDANA  
ALIOLI AHUMADO Y SALSA BRAVA

HUEVO SORPRESA  
PURÉ DE PATATA, YEMA TRUFADA Y ESPUMA CARBONARA

ARROZ DE CAP I POTA  
CON ANGUILA  
CON "ROUILLE" Y SALSA TERIYAKI

COSTILLAS COREANAS  
DE CERDO A LA BRASA, JENGIBRE, CACAHUETE Y CILANTRO

TORRICHUCHO  
TORRIJA RELLENA DE CREMA DE VAINILLA

COPA DE CAVA

98 EUR.  
2 PERSONAS

# 10 Anys Amb Tu

GOT DE VERMUT FUMAT  
DOS DÉUS

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA  
LLIMA, MAIONESA D'ESTRAGÓ I GELATINA BLOODY MARY

PORROS BRASEJATS AMB IDIAZÁBAL  
VINAGRETA DE CENDRA I BROTS

BRAVES DE LA MUNDANA  
ALLIOLI FUMAT I SALSA BRAVA

OU SORPRESA  
PURÉ DE PATATA, ROVELL TÒFONA I ESCUMA CARBONARA

ARRÒS DE CAP I POTA  
AMB ANGUILA  
AMB 'ROUILLE' I SALSA TERIYAKI

COSTELLES COREANAS  
DE PORC A LA BRASA, GINGEBRE, CACAUET I CORIANDRE

TORRICHUCHO  
TORRIJA FARCIDA DE CREMA DE VAINILLA

COPA DE CAVA  
ESSENTIAL DE JUVÉ & CAMPS

98 EUR.  
2 PERSONES

# 10 Years Together

SMOKED VERMOUTH GLASS  
DOS DÉUS

RED PRAWN CARPACCIO  
LIME, TARRAGON MAYONNAISE AND BLOODY MARY JELLY

BRAISED LEEKS WITH IDIAZÁBAL  
ASH VINAIGRETTE AND SPROUTS

LA MUNDANA BRAVAS  
SMOKED AIOLI AND BRAVA SAUCE

SURPRISE EGG  
POTATO PURÉE, TRUFFLED YOLK AND CARBONARA FOAM

CAP I POTA RICE WITH EEL  
WITH "ROUILLE" AND TERIYAKI SAUCE

KOREAN PORK RIBS ON THE GRILL  
GINGER, PEANUT AND CORIANDER

TORRICHUCHO  
FRENCH TOAST FILLED WITH VANILLA CREAM

GLASS OF CAVA  
ESSENTIAL DE JUVÉ & CAMPS

98 EUR.  
MENU FOR TWO