

*Nuestra cocina es de degustación.
Hemos elaborado unos menús para
ofrecerles un equilibrio de sabores.
Otra opción es la carta.*

Menú Moo 49.00

Servicio de mediodía de Martes a Viernes no festivos.

El precio incluye agua, una copa de vino y café.

Royal de alcachofas con pipas de girasol y naranja

Arroz de manitas de cerdo con langostinos, wasabi y
romero

o

Raviolis de perdiz escabechada

Merluza con puré de celery con toques de manzana y
nuez

o

Terrina de pularda con tubérculos y crema de boniato a
la albahaca

Torrefactos y fruta de la pasión

Menú los Clásicos 95.00

Huevo de oro

Caballa con tallarines de celeri y carbonara de coco

Ravioli de rabo de buey y gamba de Palamós

Rodaballo salvaje, crema de lentejas amarillas, curry rojo y verde

Cochinillo ibérico a baja temperatura. aguacate, mostaza y emulsión cítrica

Nube

Chocobosque

Vinos que armonizan 38.00

Amontillado Antique. Fernando de Castilla. D.O. Jerez. Palomino fino

Issué 2012. Bernardo Estévez. D.O. Ribeiro. Lado, silveriña, treixadura, verdello, albilla, loureiro, godello

7 fuentes 2013. Suertes del Marqués. D.O. Valle de la Orotava. Listán negro, tintilla

Scharzhofberger 2008. Reichsgraf von Kesselstatt. Mosel. Riesling

Salanques 2012. Celler Mas Doix. D.O.C. Priorat. Garnacha, cariñena y syrah

*Equinoxe Moelleux 2013. A.O.C. Jurançon Gros Manseng Petit Manseng**

*Josefina Piñol 2012. Celler Piñol. D.O. Terra Alta. Garnacha negra**

Si lo desea puede completar su menú con:

Liebre a la Royale 18.00

Nuestra selección de quesos 8.00

Menú Joan Roca 110.00

Nuestro huerto mediterráneo

Boniato de feria

Gnocchi de plancton al pesto marino

Ostra con holandesa de caza

Carrillera de rape en su suquet, alcaparras y avellana

Cordero lechal a baja temperatura, su leche tostada, café y mozzarella de Idiazábal

Mousse de macadamia y uvas moscatel

Todo el olivo

Helado de praliné de olivas, bizcocho de arbequina y vainilla y olivas confitadas

Si lo desea puede completar su menú con:

Nuestra selección de quesos 8.00

Vinos que armonizan 44.00

Perill Noir 2007. clos Lentiscus. D.O. Penedés. Sumoll

Viña Gravonia 2005. R.López de Heredia. D.O.C. Rioja. Viura

Le Berceau des Fées 2014. Domaine aux Moines. Vin de France, Loire. Chenin blanc

Palo Cortado Vinos Viejos. El Maestro Sierra. D.O. Jerez. Palomino fino

Tanca els Ulls 2014. Celler del Cesc. Vino de mesa, Tarragona. Macabeu

Cénit 2010. Viñas del Cénit, D.O. Tierra del vino de Zamora. Tempranillo

*MR 2011. Compañía de vinos Telmo Rodríguez. D.O. Málaga. Moscatel de Alejandría**

*Dom. des Baumard 2009. A.O.C. Quarts de Chaume. Chenin blanc**

Entrantes

Carpaccio de pichón ahumado con helado de enebro 24.00

Gnocchi de plancton al pesto marino 31.00

Nuestro huerto mediterráneo 21.00

Caballa con tallarines de celeri y carbonara de coco 21.00

Ravioli de rabo de buey y gamba de Palamós 32.00

Principales

Escudella de bacalao de “El Celler de Can Roca” 27.00

Lenguado mediterráneo con emulsiones de oliva verde, naranja, bergamota, piñones e hinojo 32.00

Rodaballo salvaje, crema de lentejas amarillas, curry rojo y verde 36.00

Cordero lechal a baja temperatura, su leche tostada, café y mozzarella de Idiazabal 32.00

Cochinillo ibérico a baja temperatura, aguacate, mostaza y emulsión cítrica 31.00

Pichón con texturas de maíz 34.00

Vinos que armonizan

Tanajara 2009. D.O. El Hierro. Vijariego negro 6.00

Le Berceau des Fées 2014. Domaine aux Moines. Vin de France, Loire. Chenin blanc 4.50

Perill Noir 2007. Clos Lentiscus. D. O. Penedés. Sumoll 4.50

Issué 2012. Bernardo Estévez. D.O. Ribeiro. Lado, silveriña, treixadura, verdello, albilla, loureiro, godello 6.50

7 Fuentes 2013. Suertes del Marqués. D.O. Valle de la Orotava. Listán negro, tintilla 4.00

Vinos que armonizan

Cool Moon 2013. Les Enfants Sauvages. Vin de Pays des Côtes Catalanes. Garnacha blanca, garnacha gris 6.00

Finca Viladellops 2013. D.O. Penedés. Xarel·lo 5.00

Scharzhofberger 2008. Reichsgraf von Kesselstatt. Mosel. Riesling 6.50

Cénit 2010. Viñas del Cénit. D.O. Tierra del vino de Zamora. Tempranillo 8.00

Salanques 2012. Celler Mas Doix. D.O.C. Priorat. Garnacha, cariñena, syrah

Viñas del Cadastro 2011. Olivier Rivière. D.O. Arlanza. Tempranillo, garnacha 7.00

Postres

Mousse de macadamia y uvas moscatel 11.00

Todo el olivo 11.00

Helado de praliné de olivas, bizcocho de arbequina y vainilla y olivas confitadas

Chocobosque 11.00

Nube 11.00

Dulce de leche, helado de “recuit”, espuma de “recuit”, guayaba y algodón de azúcar

Nuestra selección de quesos 12.00

Viaje a la Habana 11.00

Falso Partagas D4 de chocolate y su mojito helado

Vinos que armonizan

MR 2011. Compañía de vinos Telmo Rodríguez. D.O. Málaga. Moscatel de Alejandría 4.00*

Dom. des Baumard 2009. A.O.C. Quarts de Chaume. Chenin blanc 8.00*

Josefina Piñol 2012. Celler Piñol. D.O. Terra Alta. Garnacha negra 4.50*

Equinoxe Moelleux 2013. A.O.C. Jurançon Gros Manseng Petit Manseng 5.50*

Dom. A. et P. de Villaine 2011. A.O.C. Bouzeron. Aligoté 4.50

Ron Clément VSOP. La Martinique 7.00*

Los vinos acompañados del símbolo * son servidos a 5 cl. la copa, el resto son servidos a 8,5 cl. la copa.

Precios en euros. IVA incluido.

Disponemos de información para personas alérgicas o intolerantes