

Menú dia 24

Instruccions d'ús

Bombó de musclos amb escabetx

Bombón de mejillones con escabeche

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Tall de mi-cuit amb codonyat

Corte de mi-cuit con membrillo

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Brou clarificat de gallina amb profiterols trufats

Consomé clarificado de gallina con profiteroles trufados

Coure el brou i afegir-ne els profiterols a l'escalfar

Cocer el caldo y añadir los profiteroles al calentar

Medallons de rap amb olives de kalamata i crema de trufes del Pirineu
Medallones de rape con aceitunas de kalamata y crema de patatas del Pirineo

Coure el rap al forn a 180 graus 8 min. Escalfar la parmentiere i afegir-hi les olives pel damunt

Cocer el rape en el horno a 180 grados 8 min. Calentar la parmentiere y añadir las aceitunas por encima

Carré de xai amb persellada d'herbes i xips d'arrel de lotus

Carré de cordero con persillada de hierbas y chips de raíz de loto

Coure el carré al forn a 180° 10 minuts. Treure l'envolcall, salsejar i posar les xips pel damunt

Cocer el carré en el horno a 180° 10 minutos. Quitar la envoltura, salsear y poner las chips por encima

Caneló de l'Isard

Canelón de l'Isard

Escalfar al forn

Calentar al horno

Croquetes de pernil ibèric (5 unitats)

Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)

Fregir

Freír

Taula de pernil ibèric

Tabla de jamón ibérico

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Capó farcit amb panses i pinyons

Capón relleno con pasas y piñones

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Menú dia 25

Instruccions d'ús

Sopa de galets amb carn d'olla i verdures

Sopa de galets con carne de olla y verduras

Escalfar el caldo en una olla fins que bulli. Escalfar la bossa de verdures i la carn en una altra olla

Calentar el caldo en una olla hasta que hierva. Calentar la bolsa de verduras y la carne en otra olla

Capó farcit amb panses i pinyons amb saltat de poma i ruca

Capón relleno con pasas y piñones con salteado de manzana y rúcula

Escalfar el capó i el saltat de poma en una olla amb aigua bullent

Calentar el capó y el salteado de manzana en una olla con agua hirviendo

Orada farcida de verduretes amb salsa de marisc i cruixent de parmesà

Dorada rellena de verduritas con salsa de marisco y crujiente de parmesano

Escalfar el peix al forn sense la bossa a 160° durant 6 min. Emplatar la salsa sota de l'orada i el parmesà a sobre

Calentar el pescado en el horno sin la bolsa a 160° durante 6 min. Emplatar la salsa debajo del pez y el parmesano encima

Caneló de l'Isard

Canelón de l'Isard

Escalfar al forn

Calentar al horno

Croquetes de pernil ibèric (5 unitats)

Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)

Fregir

Freír

Taula de pernil ibèric

Tabla de jamón ibérico

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Capó farcit amb panses i pinyons

Capón relleno con pasas y piñones

Emplatar i llestos

Emplatar y listos

Menú dia 31

Instruccions d'ús

Falsa coca amb ceps

Falsa coca con setas

Escalfar al forn a 140° durant 3 min i emplatar

Calentar en el horno a 140° durante 3 min y emplatar

Ostra de Gillardeau amb llet de tigre i ceba envinagrada

Ostra de Gillardeau con leche de tigre y cebolla encurtida

Emplatar i afegir-hi la llet de tigre i la ceba

Emplatar y añadir la leche de tigre y la cebolla

Lingot de mi-cuit amb avellana i tòfona

Lingote de mi-cuit con avellana y trufa

Emplatar una hora abans de consumir

Emplatar una hora antes de consumir

Llamàntol amb escuma d'alvocat i mango

Bogavante con espuma de aguacate y mango

Emplatar amb l'enciam de mar sota el llàmantol i afegir-hi

l'espuma d'alvocat i el mango per sobre

Emplatar con la lechuga de mar bajo el bogavante y añadir la espuma de aguacate y el mango por encima

Mero rostit amb pi-pil de cloïsses, nècora i xampany amb crema freda d'ametlles i caviar

*Mero asado con pil-pil de almejas, nécora
y champagne con crema fría de almendras y caviar*

**Rostir el mero a la paella, afegir el pil pil amb les cloïsses i posar
damunt la nècora. Emplatem amb la crema d'ametlles per sota el mero i
les cloïsses i acabem posant-hi el caviar**

*Asar el mero en la sartén, añadir el pil pil con las almejas y poner sobre la
nécora. Emplatamos con la crema de almendras por debajo del mero y las
almejas y acabamos colocando el caviar*

Filet de bou metxat amb cansalada ibèrica, escalunyes i demi-glacé de vi negre

*Solomillo de buey mechado con panceta ibérica,
chalotas y demi-glacé de vino tinto*

**Coure el filet en una paella al punt desitjat, piosar-hi la salsa i les
escalunyes i servir**

*Cocer el solomillo en una sartén en el punto deseado, piosar la salsa y las
chalotas y servir*