



empty your mind ...

per compartir ...

Selecció d'olives mediterrànies macerades en cítrics i herbes fresques. **4,50 €**

Anxoves del Cantàbric en torrades de pa de coca i llavors de tomàquet. **15,50 €** (1)

Pernil ibèric de gla "5 J" tallat a mà. **24,50 €** (1)

Formatge "Brillat Savarin" amb mel de tòfona i fruits vermells. **14,50 €** (1, 13)

Croquetes de pollastre ecològic i pernil ibèric (5 u.) **12,50 €** (1, 4, 5, 13)

Croquetes de calamarsets en la seva tinta (5 u.) **12,50 €** (1, 3, 5)

Les Nostres Braves Be Water en salsa de harissa fumada, all i oli d'alls rostits, aji mòlt peruà, tocs de kimchi i sal de cúrcuma. **6,80 €**

Calamars en tempura de la seva tinta amb maionesa cítrica. **14,50 €** (1, 3, 5, 7)

Twister Be Water. Llagostins recoberts de massa fil·lo en salsa de curri vermell thai i coco. **14,50 €** (1, 3, 7)

Sashimi de filet de salmó fumat a casa amb cremós de costra de pa, espumós d'alvocat i perles de cafè. **14,50 €** (1, 7, 8)

Foie grass amb chutney de mango, Gessamí de Gramona i sucre de violetes. **18 €** (1)

Entrants

Amanida d'alvocat i maduixes, formatge brie, atmelles caramelitzades y reducció de cabernet. **13,50 €** (2, 13)

Amanida de foie i pernil ibèric amb mix d'enciams, figues macerades en vi Oporto, pinyons i perles de Souterns. **14,50 €**

Amanida de burrata amb tomàquets ecològics, olivada de Kalamata, gel d'alfàbrega i record d'amanida líquida. **14,00 €** (13)

El nostre Caneló de pollastre rostit amb tocs frescs i trufats. **15,50 €** (1, 5)

Carpaccio de filet de vedella curat a casa, pintat amb oli de foie trufat, ceba de figueres adobada, pinyons i neu de mascarpone. **18 €** (2, 13)

Sopa de foie grass amb ou a baixa temperatura, escuma de patata trufada calenta i "migas" de pa torrat. **16,50 €** (1, 5, 13)

Closques i Mariscs ...

Ostres de Normandia. **4,50 €** (10, 14)

Musclos Bouchot en salsa cafè Paris. **3,50 €** (10, 13, 14)

Cloïsses franceses al vapor de verdejo i aire de llima. **22 €** (10, 11, 14)

Gambes de Palamós. **32 €** (3, 14)

Vieires amb papada ibèrica Joselito, maracujà i espuma d'albariño. **18,50 €** (10)

Softshell crabs (Crançs de pell tova) amb les nostres emulsions. **22 €** (1, 3, 10)

Mariscada Be Water (inclou una ració de cada plat de closques i mariscs, una ampolla d'espumós Gramona III lustros i una amanida de tomàquets del Maresme). **135 €**

Arrossos ...

(min. 2 persones, preus per persona)
(2, 3, 4, 7, 10, 13, 14)

Arròs de sèpia i marisc. **17,50 €**

Rossejat de sèpia i marisc **16,50 €**

Arròs negre. **18 €**

Arròs caldós de llamàntol. **24,50 €**

Carns i peixos ...

Tataki de salmó amb tocs hindús i thai amb arròs basmati. **19,50 €** (7, 11)

Tàrtar dissociat de tonyina Blue Fin, tomàquets del Maresme, alvocat i spaghetti de soja. **19,50 €** (7, 8, 11)

Llom de Bacallà d'Islàndia amb samfaina de kimchi i all i oli trufat a la flama. **21,50 €** (7)

Pota de Pop amb patates osmotitzades en alfàbrega i arròs bufat de "pimentón de la Vera". **18,50 €** (3, 7)

Turbot Salvatge rostit en chardonnay i herbes fresques **22,5 €** (7, 10)

El nostre Steak Tàrtar de filet de bou sobre el moll de l'os amb picants asiàtics i mix de sals. **21 €** (1, 4, 5, 6, 7, 10)

Melòs de vedella amb moniato escalivat i canyella. **19,50 €**

Tataki de picanha de vaca madurada i rustida a la flama del moll de l'os sobre un fals risotto de quinoa negra i amanida de miso i wakame **23,50 €**

Filet de vedella argenti, parmentier trufada i crumbell de chimichurri. **24,50 €**

Al·lèrgens ... 1: Gluten 2: Fruits secs 3: Crustacis 4: Àpi 5: Ous 6: Mostassa 7: Peix
8: Sèsam 9: Cacahuets 10: Sulfit 11: Soja 12: Tramussos 13: Làctics 14: Mol·luscs

