

Transició

[trãnsi 'sjõn] Del lat. transitio, -õnis.

"El arte de reinterpretar el legado es nuestra apuesta y a su vez el desafío e hilo conductor que nos guía en un apasionante viaje hacia nuevos puertos, donde enriquecer y agrandar nuestro legado. La transición crea un punto de partida donde volver a comenzar."



Ostra escabechada

Hinojo // Apio // Caviar

Tuétano, vaca vieja y trufa

Mantequilla ahumada // Bresaola // Brioche

Erizo y "Porc Negro"

Sabayón de erizo y centolla // Papada ahumada

Espárragos

Sardinas ahumadas // Bagna Cauda // Ajo negro

Tendones, espardeña y guisantes

Estofado // Craquer // Espardeña frita

Calamar de potera

Dashy // Algas // Pan Bao

Morena y cochinillo

Cochinillo, piel de morena y uva // Coca de cebolla, ventresca y piel de cochinillo

Pichón a la Royal

Böreck // Algarroba, palo mallorquín y fresas // Nougatine

Cítricos

Yuzu // Salmueras // Limón marroquí

Frutos amazónicos en el bosque del Galatzó

Sabores torrefactos // Sabores tropicales