

threads

RESTAURANT

menú de caixmir
menú de cachemir – cashmere menu

APERITIUS – APERETIVOS – AMUSE-BOUCHES

Anguila fumada fragant amb teula de peix

Anguila ahumada fragante con teja de pescado
Fragrant smoked eel served with fishy tuille

Tartaleta de pastilla de pollastre exòtica en un mos

Tartaleta de pastilla de pollo exòtica en un bocado
Exotic chicken pastilla tartelette in a bite

Cigar de toro amb làmina d'amanida marina

Cigarro de toro con hoja de ensalada marina
Toro cigar with sea salad sheet

ENTRANTS – ENTRANTES – STARTERS

Sorbet de blat de moro, crema de coco i pols de crispetes

Sorbete de maíz, crema de coco y polvo de palomitas
Corn sorbet, coconut cream and popcorn powder

Flor de petxina amb crema de dashi i caviar

Flor de vieira con crema de dashi y caviar
Scallop flower served with dashi cream sauce and caviar

Pasta de llagostins a la graella amb bisque de gambes

Pasta de langostinos a la parilla con bisque de lagostinos
Grilled shrimp pasta with prawn bisque

PA – PAN – BREAD

Pa fet a casa i exploració de mantegues

Pan casero y exploración de mantequillas
Home-made bread and exploration of butters

PRINCIPALS – PRINCIPALES – MAINS

Llobarro amb salsa de citronel·la i rave picant

Lubina con salsa de citronela y rábano picante
Sea bass with lemongrass and horse radish sauce

Guatlla amb salsa intensa

Codorniz con salsa intensa
Quail served with intense sauce

Filet amb mantega d'herbes verdes, pomada de remolatxa i caramel

Filete con mantequilla de hierbas verdes, pomada de remolacha y caramelo
Filet topped with green herb butter, beet and caramel pomade

POSTRES – POSTRES – DESSERTS

Gelat de iogurt, base de rusc de mel, teula de iogurt

Helado de yogur, base de panal de miel, teja de yogur
Strawberry, white chocolate and vanilla petals

Pètals de vainilla y gerd

Pétalos de vainilla y frambuesas
Petals of vanilla and raspberry

DESPRÉS – DESPUÉS – AFTERWARDS

Trufes i xocolates

Trufas y chocolates
Truffles and chocolates

85€

100€

115€