

Comer y Rascar

todo es empezar

Patatas Bravas Calabresa 5,0
con alioli ahumado y salsa brava casera

“Donetes” de Chocolate Blanco Salado y Foie mi-cuit 9,9
con polvo de frambuesa y emulsión de manzana y guindilla

Dados de Tapioca y Queso de Oveja 9,1
con escamas de trufa de verano y mayonesa de hierbas

Flores de Queso Suizo “Tête de moine” 8,2
con miel de romero y avellanas caramelizadas

Sashimi de Salmón Noruego curado en Hoisín y Ponzu Cítrico 12,0
con emulsión de naranja amarga y balsámicos de menta

Mejillones del Delta de l'Ebre al vapor 8,4
con crema de escabeche a la guindilla

Falsos helados de Brandada de Bacalao 9,1
rellenos de ajo negro cremoso, huebas de tobiko y cítricos

Tartar de Tomate Rosa 10,6
con mosaico de esferas de queso y vinagreta de sandía y Pedro Ximenez

Huevos Estrellados Cremosos de Verano 11,9
con cebolla dulce confitada, escamas de jamón ibérico y trufa de verano

Steak tartar 15,9
emulsión de mayonesa de café, crema de yema picante y falsa patata soufflé

Roast-beef de Black Angus 9,4
sobre crema de boniato y nueces, demiglace y mantequilla con caviar de guindilla roja

CALABRASA
Restaurant Gastronòmic

Suplemento de Terraza - Suplement de Terrassa 15%

de Mar Adentro

Medallones de Pulpo a la Brasa 17,8

sobre mousse de patata al wasabí, alioli de pimentón de la Vera y espuma de leche de coco y lima

Corvina confitada en Aceite Ahumado 16,5

sobre texturas de guisantes al beurre blanc y mousse de celery con manzana

Tataki de Pez Espada 15,6

sobre crema de ajo blanco de almendras, holandesa de regaliz, crujiente de miel y alioli ahumado

de Tierra Firme

Canelón de Ceps y Gírgolas 14,5

bechamel de trufa y setas con gelatina de membrillo y sal esferificada de cacao

Carpaccio Tibio de Pato a la Llama 16,2

sobre bizcocho de mango y cebolla caramelizada en salsa de foie y pimienta negra

Terrina de Cordedo Deshuesado 19,0

crema dulce de albaricoque, muselina ahumada y terrones crujientes de demíglace y moras

Tournedo de Solomillo de Ternera a la Brasa 20,9

sobre crema de calabaza, pipas de calabaza caramelizadas, block de foie ahumado y zanahorias baby salteadas en mantequilla

Entrecot de Vaca Vieja Madurada 21,6

con patatas cilíndricas rellenas de alioli ahumado

Txuletón de Vaca Vieja 1kg 45,9

con guarnición de verduras baby ecológicas

Los Arroces al Carbón

(Arroces servidos en Paella, mínimo dos personas, precio por persona)

Arroz de Marisco y Mejillones del Delta 19

Arroz Negro de Calamares de Playa y Gambas con Alioli Ahumado 19

Arroz de Pollo de Granja, Espárragos, Setas y Alioli de Pimentón de la Vera 18

Arroz Vegano de Verduras de Temporada y Setas 17

Suplemento de Terraza - Suplement de Terrassa 15%