



MERCADO DE LINIERS

Menú



SNACKS

- Lemon pie de brandada de merluza con chip de langostino.
- La pizza más fina del mundo.
- Taco crujiente de maíz frito con guacamole y carrillera pibil.
- Sopa de pollo al curry, puré de rúcula.

BLOQUE A

- Sorrentino de terrina de liebre, casi un Royal de liebre, curry y sumac, berenjena asada con yogur y pan de queso.
- Pannacotta de cebollas, caramelo Ocoo, sesos Mao Zedong.
- Ensalada fría de fideos de calamar y pepino, aguachile, espuma de tinta.
- Tartare de trucha, reducción de tomate y sandía, gelatina de agua de tomate.




BLOQUE B

- Homeraje a Le Baratin: Arroz Thai con chinchulines al estilo de Raquel Carena con salsa americana y pesto de estragón.
- Lenguado a la manteca negra, puré de limón, tajín y lentejas al miso.
- Pasta rellena de hígado de ave, chocolate y trufa, aceite de tomillo, esfera de pesto, esfera de yema curada en soja y espuma de provolone.
- Macarrones con suquet montado con manteca de coliflor, yema curada, tartare de ostras, tuétano y pulpo.


El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud. Carnes rojas y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.





BLOQUE C

- *Milanesa de lomo de cerdo, escabeche de coco, zanahorias, huevas de salmón, jugo de maíz cocido y bouquet garni.*
- *Lomo nuevo y lomo viejo curado en grasa con cintas de cebolla y anchoas, crocante de pimientos rojos y consomé de vaca Matusalem.* 
- *Mollejas, puerro relleno de puré de tuétano y puerro, salsa romesco y caldo de ce-dashi.* 
- *Pato curado en sal de anchoas, salsa Perigord, guiso de arvejas y alcaparras.* 

PREPOSTRE

- *Pepino, limón, gin-tonic.* 

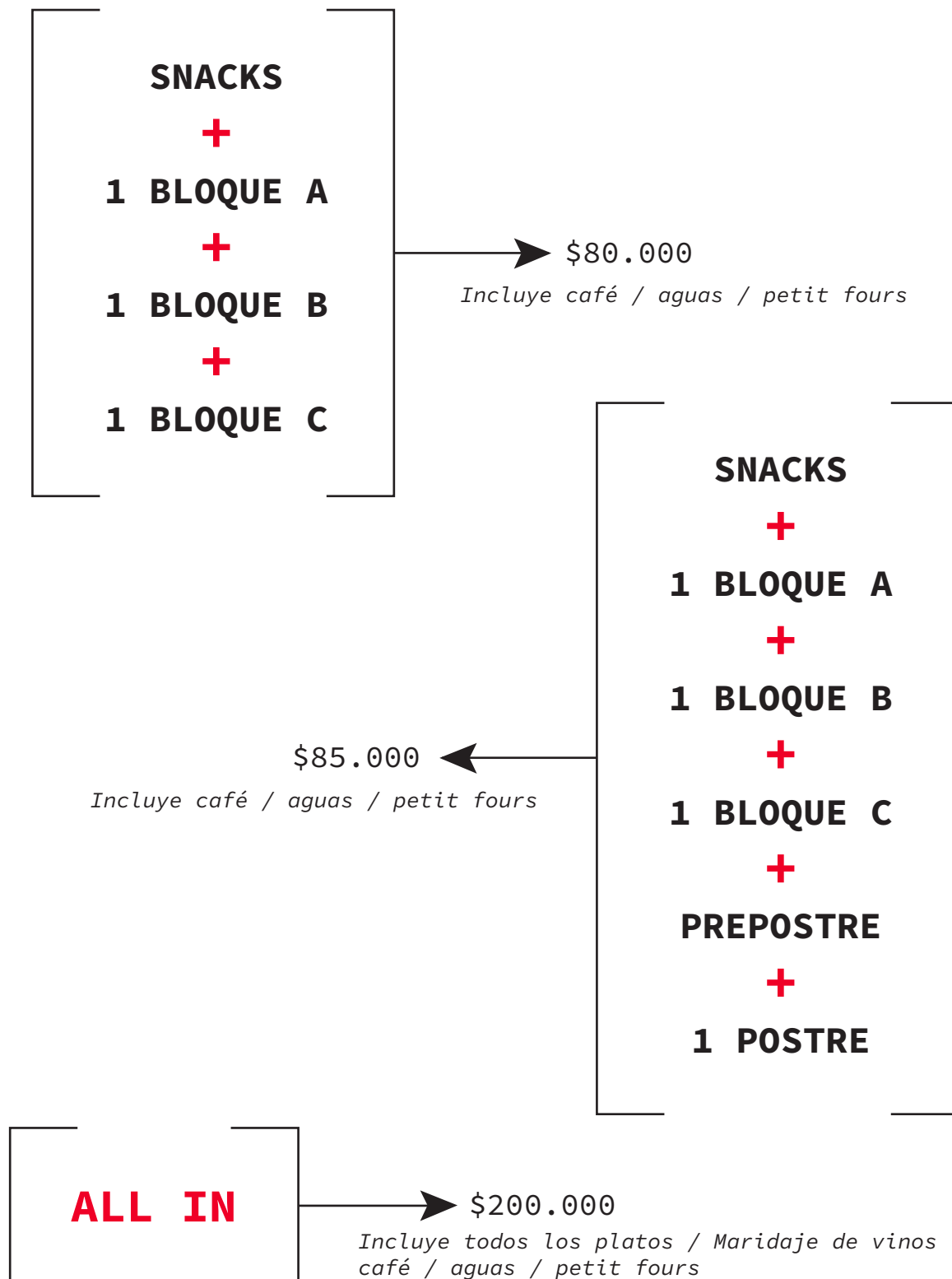
POSTRES

- *Homenaje a Disfrutar BCN: bola de fraile rellena de helado de sésamo negro, agua de frambuesas, stracciatella, salsa de naranja.*
- *Mousse de chocolate ahumado, cristales de tabaco, cremoso de vainilla y whisky y su gelatina, canela.*
- *Frutilla, tomate y limón.* 
- *Espuma de flan, salsa de dulce de leche y oporto.* 
- *Ensamada, cremoso de brie estacionado (en Segurola y Habana), polvo de trufas, miel trufada y helado de nuez.*

PETIT FOUR

- *Pera, gel de azafrán, pochoclo.* 

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud. Carnes rojas y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.



El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud. Carnes rojas y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.