



MERCADO DE LINIERS





SNACKS

- *Tempura de tomates secos, piel de limón y huevas.*
- *English Breakfast Onion: fondo de cebollas, galleta helada de paté y bombón de boletus.*
- *Tartare en dos ceviches.*

BLOQUE A

- *Bosque de Maine: ensalada de hojas verdes frescas y cositas.*
- *Mollejas con manzanas, espuma de tinta y papa, maracuyá.*
- *Carpaccio de langostinos pintados con caldo tibio de locro, reducción de naranja y tuétano.*
- *Raviol de San Pablo con fondo de garbanzos chinos, kimchi, emulsión de ciboulette y esferas de pesto.*

BLOQUE B

- *Bruma del amanecer: lengua con ensalada de perejil.*
- *Esa pobre napolitana que conquistó el mundo: pizza en dos texturas no tradicionales.*
- *Hare Yuba: Sopa de liebre, yuba DES de yogur, esferas de burrata y anchoas.*
- *Fideuá cantonesa, ostras templadas, cornalitos fritos y deshidratados, toffee.*

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 se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.



BLOQUE C

- *Tortellini rellenos de ribs al curry, trucha curada en kombu, bearnesa y sake.*
- *Ojo Sargento Deaux Deaux con duxelle de camarones, portobellos y anchoas, cremoso de papas y manteca de chimichurri.*
- *Homenaje a DisfrutarBCN: bolas de fraile rellena con espinacas y sesos con salsa marinara de Piongyang.*
- *Bife de pichón a la manteca de ajo, arroz cremoso Thai, helado de boletus, pasta de tofu, stracciatella, salsa de ostras, ciboullete y huevo centenario.*

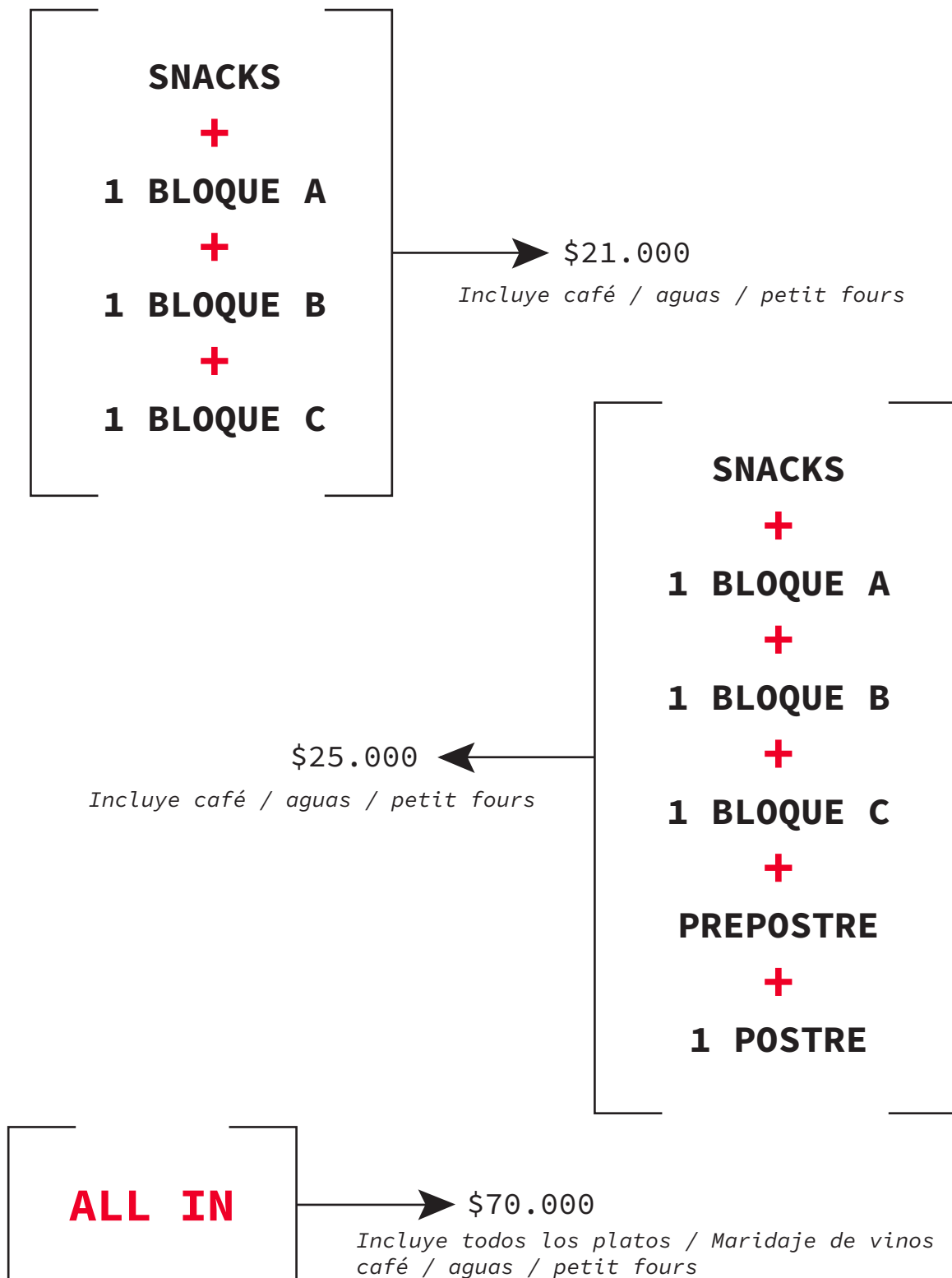
PREPOSTRE

- *Adams de melón con Martini bianco.*

POSTRES

- *Tocino del cielo de boniato, queso cuartirolo y Mar del Plata.*
- *Volcano Now.*
- *Manzana: fruto prohibido.*
- *Espuma de flan mixto con salsa de dulce de leche y oporto.*
- *Jeffrey Air Panqueque con yogur, frutos rojos y jarabe de arce.*

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 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 se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.