



MERCADO DE  
LINIERS



*Menú*





## SNACKS

- Sopa Karlsson con eneldo y algunas cosas.
- La pizza más fina del mundo.
- Palta "Ocoo" con suquet de langostinos montado con manteca texturizada de coliflor.
- Homenaje a "El Rey del Calzone": Piedra cacio e pepe.

## BLOQUE A

- Tarta de tomates especiados, sorbete de durazno, gel de albahaca, ralladura de mandarina.
- Gnocchi esférico de polenta, cascarilla, espuma de provolone, crema de azafrán iraní y aceite de maní.
- Carpaccio de langostinos y pies de cerdo, refrito de ají amarillo y jugo de melón.
- Homenaje a Disfrutar BCN: bola de fraile al sifón rellena de carrillera con salsa marinara Xiaoping, oliva negra y stracciatella.

## BLOQUE B

- Ensalada de lengua a la cantonesa, berenjena ahumada, sopa de calabaza y naranja, parmigiano y bizcocho de sésamo para mojar.
- Entraña con ensalada líquida caprese, chimichurri aspiracional, coliflor, pakora de "legume du jardin" con mayonesa de kimchi.
- Ese pez feo llamado Congrio, lomo de cordero, aire de enebro, mango y ananá, anchoas y yogur.
- Homenaje a Le Baratin: risotto negro Thai, chinchulines de Raquel Carena, salsa Teriyaki.

*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

- Raviol "Avenida Corrientes": pecorino, crocante de pecorino, moscatel, crema de orégano y algas, alcaparras, botarga de cerdo y albóndigas.
- Tartare clásico con estragón, mollejas y algas casi-encurtidas, hojas de berro y acedera.
- Matambre y trucha con ohitashi.
- Cochinillo marinado, pepino encurtido, mostaza, mayonesa de Hoisin, puré de boniato.

## PREPOSTRE

- Pepino, limón, gin-tonic.

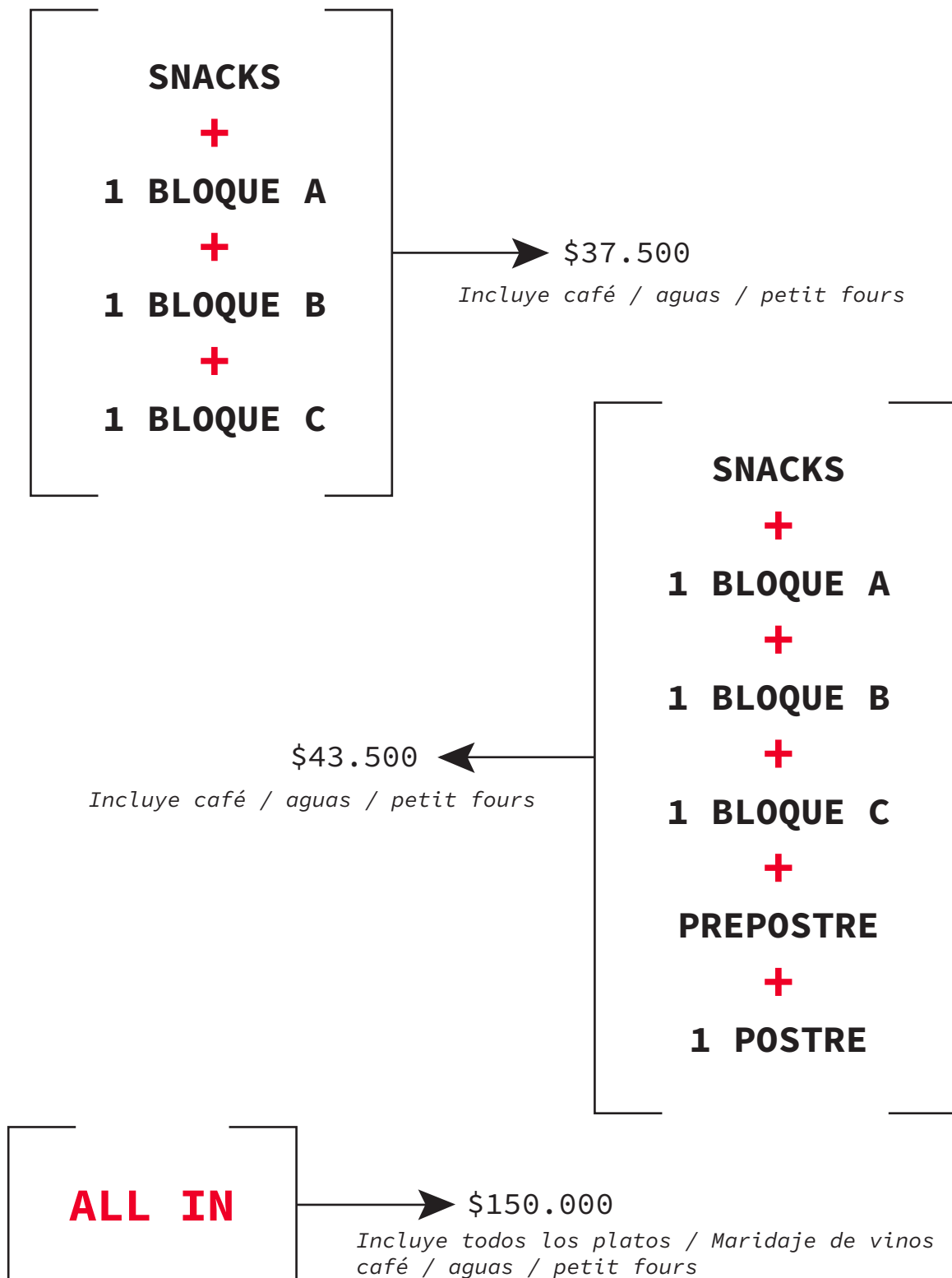
## POSTRES

- Cremoso de chocolate y pimienta, frambuesa, pimienta roja y espuma de chocolate Nitro.
- Manzana: fruto prohibido.
- Espuma de flan con salsa de dulce de leche y oporto y helado de crema americana.
- Pera verde rellena de compota de pera, eneldo y queso azul, naranja y pan de especias, helado de miel.
- Ananá, palta, lima, coco y jengibre.

## PETIT FOUR

- Homenaje a Enzo Ferrari: bombón "Testarrosa" de chocolate rojo con frutillas al aceto de Maranello.

*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.*