

# osmosis

## MENÚ DEGUSTACIÓN



**Foie micuit amb poma i vainilla**

Foie micuit con manzana y vainilla

*Foie micuit with apple and va*

**Ou pochee, gamba a l'allet, bísque i pernil**

Huevo pochee, gamba al ajillo, bisque y jamón

*Pochee egg, garlic prawn, bísque and ham*

**Serviola velouté de coco satai i rosinyol**

Lecha velouté de coco satai y rosiñol

*“Lecha” coconut velouté satai and mushroom*

**Arròs de cep con Cardamomo**

Arroz de Setas con Cardamomo

*Mushroom rice with Cardamomo*

**Colomí salvatge blat brassejat i el seu paté**

Pichon con mazorquita braseada y su paté

*Wild pigeon with braised corn*

**Sorbet nectarina, cremós vanilla, préssec i aire de gesamí**

Soberte nectarina, cremoso vainilla, melocotón y aire de jasmín

*Nectarine sorvet, vainila creamy, peach and jasmín foam*

**Xocolates Osmosis**

Chocolates Osmosis

*Osmosis chocolates*



**Menú Migdia (3 plats) 28 €\***

**Menú Curt (5 plats) 48 € / 68 € amb maridatge**

**Menú L (7 plats) 60 € / 100 € amb maridatge**

**Menú XL (9 plats) 72 € / 120 € amb maridatge**



*\*Menú migdia beguda no inclosa | \*Menú mediodía bebida no incluida | \*Lunch menu drink not included*

*Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.*