

osmosis

MENÚ DEGUSTACIÓN



Foie micuit amb poma i vainilla

Foie micuit con manzana y vainilla

Foie micuit with apple and va

Ou poché, gamba a l'allet, bísque i pernil

Huevo poché, gamba al ajillo, bizco y jamón

Poached egg, prawn with garlic, bísque and ham

Guisat de bacallà amb rovellons

Guisado de bacalao con niscalos

Cod fish with egg mushrooms

Foie gras a la brasa amb castanyes i pecana

Foie gras a la brasa con castañas y pecana

Grilled foie chestnuts and pecan

Garri pastanaga y fava tonka

Cochinillo zanahoria y haba tonka

Sukling pig carrot and "Haba tonka"

Gelat de cacauet, textura de taronja i flan de curry madrás

Helado de cacahuete, textura de naranja y flan de curry madras

Peanut ice cream, orange texture and flan curry madrás

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, comuniqué a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.