



Restaurante Pedagógico

Menú Degustación Experiencia Julio 7.3

Vermut molecular
Esferas de aceituna
Tartar de fuet
Chips de tomate y remolacha
Torreznos de Soria
Cajita de aperitivos

Patatas bravas
Pan de especias con humus de pimiento verde
Garbanzos, berenjena y setas confitadas
Pastel de pescado con mermelada de melocotón y nueces
Carquinyolis, aguacate encurtido, sardina marinada y gel de piparras
Calabaza escabechada, gambas y holandesa
Salteado de panceta, shitake y ciruelas con salsa taeriyaki
Sopa fría de sandía y frutas rojas

Granizado de gin tonic de lima

Dorada a la marinera
Pechuga de pollo marinada con salsa al whisky y limón confitado

Piña osmotizada

Crema de limón con cerezas al vino
Helado de limón y pomelo con mascarpone

Precio 44 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

Valorado como mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona por 3 años consecutivos 2020-2023
Destacado en el Top 100 Restaurantes de España
(Fuente El Tenedor)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Etim D.O Montsant: 24 Eu
Xarel.lo Rosado D.O. Penedés 24 Eu
Las campanas de Lima D.O. Alella: 24 Eu

TINTOS

Home dels Nassos D.O Terra Alta: 24 Eu Canals i Munné D.O. Priorat: 24 Eu
Vall dels Fanalets E.O. Montsant: 24 Eu Rudéles 23 D.O. Ribera del Duero: 24 Eu

Pregunta por nuestra Oferta de Maridaje de 4 copas de vino: 20 Eu/persona (mesa completa)