

PACO PÉREZ  
**MIRAMAR**  
LLANÇÀ, 1939

LA NOSTRA HISTÒRIA  
NUESTRA HISTORIA

**Anxoves Nardin, tomàquets, piparras i pètals de ceba** 36,00€  
**Anchoas Nardin, tomates, piparras y pétalos de cebolla**

**Pernil pur ibèric Arturo Sánchez** 48,00€  
**Jamón puro ibérico Arturo Sánchez**

HORT, MAR I BOSC 2020 PRIMAVERA  
HUERTA, MAR Y BOSQUE 2020 PRIMAVERA

**Llom de tonyina, garotes, caviar, algues i sedós marí** 58,00€  
**Lomo de atún, erizos, caviar, algas y sedoso marino**

**Llamàntol, mini carxofes, coralls, “chili-llam”, mantega d’herbes** 53,00€  
**Bogavante, mini alcachofas, corales, “chili-boga”, mantequilla de hierbas**

**Pèsols de Llavaneres, espardenyes, tendons, mini naps, alga i suc rustit** 58,00€  
**Guisantes de Llavaneres, cohombres de mar, tendones, mini nabos, alga y jugo rustido**

**Kokotxes, calçots, pil-pil nou, Romesco, tòfona i oliva negra** 50,00€  
**Cocochas, “calçots”, pil-pil nuevo, Romesco, trufa y aceituna negra**

**Mùrgules, guisat cremós, ou de bosc i fetge-gras** 50,00€  
**Colmenillas, guiso cremoso, huevo de bosque y foie-gras**

EL NOSTRE ARRÒS  
NUESTRO ARROZ

**Arròs melós amb garotes, espardenya i papada ibèrica** 55,00€  
**Arroz meloso con erizos, cohombro de mar y papada ibérica**

EL MAR I ELS SEUS HOSTES  
EL MAR Y SUS HUÉSPEDES

**Palometa vermella, caviar, peus de cabra, escopinyes, kombu, “gelée” calenta, pèsols marins** 55,00€  
**Palometa rosada, caviar, percebes, berberechos, kombu, “gelée” caliente, guisantes marinos**

**Llenguado, americana, “camarones”, empedrat ibèric, “beurre-blanc”** 52,00€  
**Lenguado, americana, camarones, “empedrat” ibérico, “beurre-blanc”**

DEL BOSC, LA MUNTANYA...  
DEL BOSQUE, LA MONTAÑA...

**Colomí, guisat primaveral de bolets, aletes i cuixa** 50,00€  
**Pichón, guiso primaveral de setas, alitas y muslo**

**Llom baix de wagyu, tòfona, bleada-rave, xampinyons i all negre** 70,00€  
**Lomo bajo de wagyu, trufa, remolacha, champiñones y ajo negro**

ELS NOSTRES CLÀSSICS  
NUESTROS CLÁSICOS

**Cloïsses, “gelée” de la seva aigua, llima i gíngebre (any 1994)** 70,00€  
**Almejas, “gelée” de su agua, lima y jengibre (año 1994)**

**Tàrtar d’ostres, caviar i aire de poma (any 2000)** 55,00€  
**Tartar de ostras, caviar i aire de manzana (año 2000)**

**Peus de porc amb espardenyes, bolets i herbes fresques (any 1992)** 52,00€  
**Manitas de cerdo con cohombros de mar, setas y hierbas frescas (año 1992)**

<b>Els plats compartits tenen un increment / Los platos compartidos se incrementan</b>	<b>6€</b>
<b>Menú “El MAR - Ideas 2020” / Menú “El MAR - Ideas 2020”</b>	<b>190€</b>
<b>“Desde la Tradició..Menú 2020” / “Desde la Tradición..Manú 2020”</b>	<b>160€</b>
<b>Maridatge de Vins / Maridaje de Vinos</b>	<b>110€</b>
<b>Servei de Pà / Servicio de Pan</b>	<b>7€</b>