

## *HIPODERMIS Esenciales Zaranda*

### **PREFACIO DE BIENVENIDA**

#### **CURTIEMBRE**

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco/  
pergaminos de patata brava

### **PROLOGO EN COCINA**

**BULLIT 3 VUELCOS.** Caldo, "pringá" de sus cueros y croqueta de "ropa vieja"

### **ACTO PRINCIPAL**

**OSTRA MAJORICA.** Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

**MASA MADRE.** Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli de hierbas

**ÁNFORA.** Pulpo de costa con espuma de "All i pebre"

**EL HUEVO NEGRO.** Puré de cebolla blanca y caviar de sepia

**PAVÉ.** Lengua de ternera confitada y glaseada con ensalada tibia de patata y puerro

### **EPÍLOGO DULCE**

**LA PIEL DE LA ENSAIMADA.** Almendra, orejones y "tallades"

**MARROQUINERIA.** Cornes de gazelle y tanería dulce

**125€**

**Maridaje de vinos 90€**

## *DERMIS Segunda piel*

### *PREFACIO DE BIENVENIDA*

#### **CURTIEMBRE**

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco /  
pergamino de patata brava / espinagada de anguila ahumada /  
piel de San simón y albahaca / banderilla de sardina

### *PROLOGO EN COCINA*

**ERIZO, FOIE GRAS Y VICEVERSA.** Cuajada y "bouchée"

**BULLIT 3 VUELCOS.** Caldo, "pringá" de sus cueros y "ropa vieja"

### *ACTO PRINCIPAL*

**OSTRA MAJORICA.** Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

**MASA MADRE.** Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli de hierbas

**EL HUEVO NEGRO.** Puré de cebolla blanca y caviar de sepia

**ODEN DE CONGRIO.** "Pil pil" ligero de sus pieles y guisantes

**MARMOL.** Ensaladilla "Vitello Tonnato" de pieles de atún rojo y lengua de ternera

**MERGUEZ LOMO DE CORDERO.** Pecho crujiente, endivia asada, cítricos y raz el hanout

### *EPÍLOGO DULCE*

**GRANADA.** Cuajada de almáciga, rosas y piñones

**LA PIEL DE LA ENSAIMADA.** Almendra, orejones y "tallades"

**MARROQUINERIA.** Cornes de gazelle y tangería dulce

**145€**

**Maridaje de vinos 110€**

## ***EPIDERMIS colágenos***

### ***PREFACIO DE BIENVENIDA***

#### **CURTIEMBRE**

Pieles y brandada de bacalao / cueros de calçots y romesco/  
pergaminos de patata brava / espinagada de anguila ahumada / piel de  
San simón y albahaca / banderilla de sardina

**CUERO.** Chicharrón de papada, anchoa, sobrasada y miel

### ***PROLOGO EN COCINA***

**ERIZO, FOIE GRAS Y VICEVERSA.** Cuajada y "bouchée"

**BULLIT 3 VUELCOS.** Caldo, "pringá" de sus cueros y "ropa vieja"

**POLIPIEL.** Calamar encebollado

### ***ACTO PRINCIPAL***

**OSTRA MAJORICA.** Al natural, perlas encurtidas, raifort y caviar

**MUDA DE LA GAMBA.** Nem de gamba roja y agripicante Thai

**MASA MADRE.** Pan de aceite hecho en casa, mantequilla ahumada y alioli de hierbas

**ODEN DE CONGRIO.** "Pil pil" ligero de sus pieles y guisantes

**CAP ROIG.** Escamas crujientes, guiso de colágenos y cuero de piquillos

**MARMOL.** Ensaladilla "Vitello Tonnato" de pieles de atún rojo y lengua de ternera

**CAPAS CUTANEAS.** Lasaña de colmenillas, pularda, manitas y velouté de aguaturmas

**MERGUEZ LOMO DE CORDERO.** Pecho crujiente, endivia asada, cítricos y raz el hanout

### ***EPÍLOGO DULCE***

**GRANADA.** Cuajada de almáciga, rosas y piñones

**LA PIEL DE LA ENSAIMADA.** Almendra, orejones y "tallades"

**MARROQUINERIA.** Cornes de gazelle y tanería dulce

**165€**

**Maridaje de vinos 145€**