

## XIX. El Segle del Retrat.

### *Primer plat*

#### **RETRAT PICTÒRIC DE LA GAMBA**

*Carpaccio* de gamba, punts de cremós d'alvocat, amaniment de tinta de sépia, anet i tàperes fregides

Retrat pictòric de gamba en context extraordinari. Aquesta mixtura d'ingredients de mar i terra juga amb els colors i les textures fent al·lusió a la versatilitat que permet l'incloure al retratat en contextos poc comuns dins de l'obra pictòrica



### *Segon plat*

#### **ESCULTURA DE PORC EN CAMP DE FLORES**

Porc confitat a baixa temperatura, sobre cremós de moniato rostit, xips de iuca i cebetes setinades

En aquesta part del recorregut podem reconèixer la vinculació de les formes amb la naturalesa del seu emplaçament, i com aquesta contextualització va donar lloc a un moviment amb major llibertat i expressió.



### *Postre*

#### **FOTOGRAFIA DE LA PERA**

Pera confitada en el seu suc, crema moka, pell de llima i gelat de mascarpone

Igual que la majoria de les essències naturals comestibles, l'essència de vainilla es va popularitzar durant el segle XIX, apareixent en els llibres de cuina per primera vegada l'any 1805 i industrialitzant-se 86 anys després. Aquestes postres fa referència a la cerca de la fotografia per captar un moviment, alguna cosa més enllà de la imatge mateixa, l'essència de les coses.



*Tenim a disposició els al·lèrgens del nostre menú*

**24 €**

*Inclou una beguda  
IVA incluído*