

MENÚ TEMÀTIC

Primer plat

Camins de sabor a Wonderland

Humus de remolatxa, dadus de cancelada viada, sorra de Kalamata, bolets en vinagre i brots

Començarem el nostre recorregut per aquesta extraordinària història d'imaginació, interpretació i connexió amb el paisatge a través d'un hummus de remolatxa, daus de cansalada viada, arena de Kalamata, bolets en vinagre i brots frescos. En este plat s'entrellacen diverses formes, textures i una vibrant paleta de colors. El color violeta, que servix de base a l'estructura del plat, evoca un món ple de meravelles i sorpreses, semblant als màgics regnes que descobrim en les aventures d'Alicia.



Segon plat

Reina Roja al mar del Jardí

Truita asalmonada sobre puré de creïlla violeta, cebolla roja i gerds liofilitzats

En aquest plat ens basem en un dels personatges més icònics d'aquesta obra, la Reina Roja de Cors, que s'associa amb el color roig, símbol tant de l'autoritat com de la passió. El seu caràcter fort i, sovint temperamental es reflectix en la intensitat dels sabors i dels colors d' este plat: truita asalmonada sobre puré de creïlla violeta, ceba roja i gerds liofilitzats.

El color roig no sols és visualment atractiu, sinó que també simbolitza la passió i la força del seu caràcter. La ceba en vinagre aporta acidesa; els gerds, un toc dolç; i el peix, junt amb la Parmentier, transmet un sabor delicat, creant un equilibri que pot recordar la dualitat de la seua personalitat: autoritària però també vulnerable.



Postre

Somnis de xocolata i te

Dos textures de xocolata al te amb *crumble* salat i bescuit d'oli

Acabarem el recorregut pels mons d'Alicia fent referència a la festa del te, interpretant-la amb dos textures de xocolata al te, *crumble* salat i bescuit d'oli.

Les dues textures de xocolata representen, d'una banda, la imaginació i, de l'altra, la fràgil realitat, amb un toc amarg propi de la infusió. I, sense un fil conductor com l'oli, aquest dos mons no podrien coexistir: el dolç i el salat, una combinació que desperta les papil·les gustatives, tal com va fer Lewis Carroll en obrir-nos les portes d'un món de fantasia, fent que passara a formar part per sempre de l'imaginari col·lectiu contemporani.



Tenim a la seva disposició els al·lèrgens del nostre menú

Inclou pa i una beguda

MENÚ TEMÀTIC INFANTIL

Plat únic

Aventura al País de les Meravelles

Pasta tricolor saltada amb bolets, bròquil i cansalada viada acompanyada de lluç empanat.

Com Àlicia en el seu viatge pel País de les Meravelles, aquest plat ens convida a descobrir una mescla de colors, sabors i sorpreses. La pasta tricolor, els bolets, el bròquil, la cansalada viada i el lluç empanat creen una aventura per als sentits, igual que l'exposició ens porta a explorar mons imaginaris plens de curiositat, creativitat i diversió. Bon viatge i bon profit!



Postre

Somnis de xocolata i te

Dues textures de xocolata al te amb *crumble* salat i bescuit d'oli.

En el món d'Àlicia, una tassa de te pot convertir-se en una gran aventura. Aquest postre, amb xocolata i te, ens recorda el famós berenar del Barreter Boig, on res és el que sembla. Les diferents textures, el *crumble* cruixent i el suau bescuit ens conviden a imaginar, jugar i somiar, igual que fa Àlicia en el seu viatge pel País de les Meravelles.



Tenim a la seva disposició els al·lè del nostre menú

Inclou pa i una beguda