

CARTA DE TARDOR | CARTA DE OTOÑO

PER COMENÇAR ☼ ☾ PARA EMPEZAR

Lingot de foie amb fruits secs i "tartufo" / Lingote de foie con frutos secos y "tartufo"
JOAN ROCA (versió Restaurant L'Escola) (sup.2,5€)

Amanida de carbassa caramel·litzada amb verdures de tardor i neu de formatge de cabra
Ensalada de calabaza caramelizada con verduritas de otoño y nieve de queso de cabra

Arròs de gambot / Arroz de carabinero
QUIQUE DA COSTA (versió Restaurant L'Escola)

Bolets de temporada a la carbonara amb cansalada ibèrica (sup.2,5€)
Setas de temporada a la carbonara con tocino ibérico (sup.2,5€)

Pastrami de micuit de tonyina amb tàrtar de fruites de temporada
Pastrami de micuit de atún con tartar de frutas de temporada

Salmó marinat amb picats, sablé de parmesà i amanida d'enciams de proximitat *
Salmón marinado con picadillos, sablé de parmesano y ensalada de lechugas de proximidad *

EL PEIX ☼ ☾ PESCADO

Pop melós a la planxa amb verdures al romesco i salsa de safrà
Pulpo meloso a la plancha con verduritas al romesco y salsa de azafrán

Molls amb safrà i les seves escates cruixents / Salmonetes con azafrán y sus escamas crujientes
MARTÍN BERASATEGUI (versió Restaurant L'Escola) (sup.2,5€)

Llobarro rostit amb fulles de figuera i nyoca / Lubina asada con hojas de higuera y frutos secos
CARME RUSCALLEDA (versió Restaurant L'Escola)

LA CARN ☼ ☾ CARNE

Secret ibèric a baixa temperatura amb pastanaga en textures i salsa Teriyaki casolana
Secreto ibérico a baja temperatura con zanahorias en texturas y salsa Teriyaki casera

Arròs de ceps de Burdeos amb colomí i foie / Arroz de setas de Burdeos con pichón y foie
CA L'ENRIC-FAMÍLIA JUNCÀ (versió Restaurant L'Escola)

Llom de cérvol Stroganoff amb pastís de tubercles i arrels
Lomo de ciervo Stroganoff con pastel de tubérculos y raíces

Steak Tartar (sup.4,5€)*

LA PASTA DEL XEF ☼ ☾ LA PASTA DEL CHEF

Pasta fresca de l'alumne / Pasta fresca del alumno

* Disponible segons evolució del curs / Disponible según evolución del curso

CARTA DE POSTRES | CARTA DE POSTRES

MIGDIA ☀️ MEDIODÍA

Pastís Selva Negra amb cireres
macerades al Kirsch

Pastel Selva Negra con cerezas
maceradas al Kirsch

Mousse de coco amb sorpresa
de pinya caramel·litzada

Mousse de coco con sorpresa
de piña caramelizada

Assortiment de gelats i xarrups del dia
Surtido de helados y sorbetes del día

Amanida de fruites de temporada
Ensalada de frutas de temporada

Suc de taronja natural
Zum de naranja natural

NIT 🌙 NOCHE

Pannacotta de coco, alfàbrega i llima
Pannacotta de coco, albahaca y lima

Biscuit de melassa, crema de regalèssia,
ratafia i taronja

Bizcocho de melaza, crema de regaliz,
ratafia y naranja

"Cristallines de pommes vertes"

"Cristallines de pommes vertes"

MICHEL TRAMA 1984

Mascarpone casolà amb nous caramel·litzades,
pera i Pedro Ximénez

Mascarpone casero con nueces caramelizadas,
pera y Pedro Ximénez

Assortiment de gelats i xarrups del dia
Surtido de helados y sorbetes del día

Amanida de fruites de temporada
Ensalada de frutas de temporada

PREU MENÚ ☀️ 🌙 PRECIO MENÚ

28€

IVA inclòs / IVA incluido

No inclou begudes ni cafès / No incluye bebidas ni cafés

*Seguint el programa formatiu que ofereix l'ESHOB, els nostres alumnes s'apropen al llegat gastronòmic contemporani mitjançant la interpretació i l'adaptació de creacions de cuiners de renom internacional.
Siguiendo el programa formativo que ofrece ESHOB, nuestros alumnos se acercan al legado gastronómico contemporáneo mediante la interpretación y la adaptación de creaciones de cocineros de renombre internacional.*

*En cas d'al·lèrgia o intolerància, preguntin al personal de sala per la informació dels plats.
En caso de alergia o intolerancia, por favor pregunten al personal de sala para la información de los platos.*

MENÚ MARIDATGE | MENU MARIDAJE

EL MENÚ DEGUSTACIÓ QUE ELS PRESENTEM ESTÀ FORMAT PER INTERPRETACIONS
DELS PLATS SORGITS DE LES CUINES DELS SEGÜENTS XEFS
EL MENÚ DEGUSTACIÓN QUE LES PRESENTAMOS ESTÁ FORMADO POR INTERPRETACIONES
DE LOS PLATOS SURGIDOS DE LAS COCINAS DE LOS SIGUIENTES CHEFS

Lingot de foie amb fruits secs i "tartufo"

Lingote de foie con frutos secos y "tartufo"

JOAN ROCA (versió Restaurant L'Escola)

🍷 *Rimarts Reserva Especial Chardonnay (DO Cava)*

Bolets de temporada a la carbonara amb cansalada ibèrica

Setas de temporada a la carbonara con tocino ibérico

🍷 *Llepolia. Carinyena i garnatxa (DO Terra Alta)*

Llobarro rostit amb fulles de figuera i nyoca

Lubina asada con hojas de higuera y frutos secos

CARME RUSCALLEDA (versió Restaurant L'Escola)

🍷 *Montrodó Blanc. Chardonnay, viogner i muscat (Girona)*

Secret ibèric a baixa temperatura amb pastanaga en textures i salsa Teriyaki casolana

Secreto ibérico a baja temperatura con zanahorias
en texturas y salsa Teriyaki casera

🍷 *La bella y la bestia Roble. Tempranillo (DO Ribera del Duero)*

Amanida de fruites de temporada

Ensalada frutas de temporada

🍷 *La selecció del Sommelier*

Postres de l'alumne / Postres del alumno

🍷 *La selecció del Sommelier*

Aigua i cafè/ Agua y café

PREU MENÚ ☀️ 🌙 PRECIO MENÚ

50€

IVA inclòs / IVA incluido

*El menú maridatge només se servirà per a taules completes.
El menú maridaje solo se servirà para mesas completas.*

*En cas d'al·lèrgia o intolerància,
si us plau preguntin al personal de sala.*

*En caso de alergia o intolerancia,
por favor pregunten al personal de sala.*

AUTUMN | AUTUMN

TO STARTED ☀️ 🌙 POUR COMMENCER

Foie-gras terrine with nuts and "tartufo" / Lingot de foie aux fruits secs et "tartufo"
JOAN ROCA (version Restaurant L'Escola) (sup.2,5€)

Roasted pumpkin and autumn vegetables with goat cheese
Citrouille caramélisée et légumes d'automne au fromage de chèvre

Rice with scarlet shrimp / Riz aux crevettes
QUIQUE DA COSTA (version Restaurant L'Escola)

Seasonal mushrooms à la carbonara with Iberian pork belly (sup.2,5€)
Champignons de saison à la carbonara et au lard ibérique (sup.2,5€)

Tuna mi-cuit pastrami with seasonal fruit
Pastrami de mi-cuit de thon avec un tartare de fruits de saison

Marinated salmon with a choice of toppings, parmesan sablé and salad *
Saumon mariné avec un hachis de légumes, un sabre au parmesan et une salade *

FISH ☀️ 🌙 POISSON

Grilled octopus and vegetables with romesco and saffron sauce
Poulpe à la plancha avec des légumes au romesco et sauce au safran

Red mullet with saffron and crispy scales / Rougets au safran avec ses écailles croustillantes
MARTÍN BERASATEGUI (version Restaurant L'Escola) (sup.2,5€)

Roasted sea bass with fig leaves, dried fruits and nuts / Bar rôti aux feuilles de figuier et fruits secs
CARME RUSCALLEDA (version Restaurant L'Escola)

THE MAIN ☀️ 🌙 LA VIANDE

Iberian pork cooked at low temperature with carrots and Teriyaki sauce
Porc ibérique cuit à basse température avec des, carottes et une sauce Teriyaki

Rice with wild mushrooms and foie-gras / Riz aux cèpes et au foie gras
CA L'ENRIC-FAMÍLIA JUNCÀ (version Restaurant L'Escola)

Venison loin Stroganoff with tubers and roots au gratin
Échine de Cerf Stroganoff accompagné d'un gâteau de tubercules et racines

Steak Tartar (sup.4,5€)*

THE XEF PASTA ☀️ 🌙 LES PÂTES DU CHEF

Fresh pasta / Pâtes Fraîches de l'Élève

* Available according to the evolution of the curs / Disponible selon l'évolution des cours

DESSERT | DESSERTS

MIDDAY ☀️ **LE MIDI**

**Black Forest Cake with cherries
macerated in Kirsch**

«Selva Negra»: gâteau au cacao, crème et cerises
«griottes» macérées au Kirsch

Coconut mousse with caramelized pineapple
Mousse à la noix de coco avec ananas caramélisé

Ice cream or sorbet of the day
Glace ou sorbet du jour

Fresh seasonal fruit salad
Salade de fruit de saison

Freshly squeezed orange juice
Jus d'orange

EVENING 🌙 **NUIT**

Coconut pannacotta, basil and lime
Panacotta au coco, basilic et citron vert

**Sponge cake with Molasses, licorice cream,
ratafia and candied orange**
Biscuit à la mélasse, crème de réglisse,
ratafia et orange confite

"Cristallines de pommes vertes"
"Cristallines de pommes vertes"
MICHEL TRAMA 1984

**Homemade mascarpone with caramelized
walnuts, pear and Pedro Ximénez**
Mascarpone fait maison aux noix caramélisées,
poire et Pedro Ximénez

Ice cream or sorbet of the day
Glace ou sorbet du jour

Fresh seasonal fruit salad
Salade de fruit de saison

MENU PRICE ☀️ 🌙 **PRIX DU MENU**

28€

VAT included / TVA compris

Drinks & coffee not included / Boissons et café ne sont pas compris

*The training program offered by ESHOB allows our students to approach our modern culinary heritage
by interpreting and adapting the creations of world-renowned cooks.*

*Le programme de formation de l'ESHOB permet à nos élèves de s'approprier l'héritage gastronomique contemporain
en réinterprétant et en adaptant des créations de cuisiniers de renommée mondiale.*

Please inform our staff if you have any allergies or food intolerances.

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, veuillez le communiquer à notre personnel.

**WINE PAIRING MENU
MENU DEGUSTATION**

*THE WINE PAIRING MENU THAT WE PRESENT TO YOU FEATURES INTERPRETATIONS
OF DISHES SIGNED BY THE FOLLOWING CHEF
LE MENU DÉGUSTATION QUE NOUS VOUS PRÉSENTONS EST COMPOSÉ D'INTERPRÉTATIONS
DES PLATS QUI ONT ÉMÉRgé DES CUISINES DES CHEFS SUIVANTS*

Foie-gras terrine with nuts and "tartufo"

Lingot de foie aux fruits secs et "tartufo"

JOAN ROCA (version Restaurant L'Escola)

 *Rimarts Reserva Especial Chardonnay (DO Cava)*

**Seasonal mushrooms à la carbonara
with Iberian pork belly**

**Champignons de saison à la carbonara
et au lard ibérique**

 *Llepolia. Carinyena i garnatxa (DO Terra Alta)*

**Roasted sea bass with fig leaves,
dried fruits and nuts**

**Bar rôti aux feuilles de figuier et fruits secs
CARME RUSCALLEDA (version Restaurant L'Escola)**

 *Montrodó Blanc. Chardonnay, viogner i muscat (Girona)*

**Iberian pork cooked at low temperature
with carrots and Teriyaki sauce**

**Porc ibérique cuit à basse température
avec des, carottes et une sauce Teriyaki**

 *La bella y la bestia Roble.
Tempranillo (DO Ribera del Duero)*

Seasonal fresh fruit salad

Salade de fruits de saison

 *Sommelier selection*

Selection of the student / Dessert de l'élève

 *Sommelier selection*

Water and coffee / Eau et café

MENU PRICE ☀️ 🌙 PRIX DU MENU

50€

VAT included / TVA compris

*This menu will only be served to complete tables.
Ce menu est servi seulement pour tables complètes.*

*In case of allergy or intolerance, please ask
a member of staff for information on the dishes.
En cas d'allergie ou d'intolérance, se il vous plaît demander
à un membre du personnel des informations sur les plats.*