

# DREAM

menú

## APERITIVOS FRÍOS

El rincón del vermut: vermut de Reus, aceitunas aliñadas a nuestro estilo, berberechos con tomate confitado, chips de patatas crujientes

Gazpacho de frutos rojos, caramelo balsámico y polvo de jamón ibérico

Milhojas de boquerón, pimiento asado a las llamas y escarola frisé con puré de aceitunas negras

Salpicón refrescante de mejillones del Delta con crudites de verduras en vinagreta de limas

Mini ensalada fantasía de langostinos y frutas frescas en reducción de naranjas

Jamón ibérico con coca del Maresme, tomates de la huerta y aceite de oliva D.O. Siurana

Cremoso de quesos especiados con mermelada de higos

Dado de bacalao de Islandia confitado a baja temperatura en aceite de oliva D.O. Siurana con salsa riojana

## APERITIVOS CALIENTES

Arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano

Fideos negros con calamares y corazones de alcachofa en suave alioli de piquillos

Brocheta de solomillo de cerdo y plátano en cebolla caramelizada al vino

Tempura roll de salmón, queso fresco y aguacate

Croquetas de jamón ibérico

Chipirones a la andaluza con muselina de albahaca fresca

Chupa chup de pollo agridulce al curry con mostaza antigua

Tostada de foie gras de pato en mermelada de avellanas y calçots

## ENTRANTES FRÍOS

Ensalada afumicata de salmón de Mil Lagos, tomate caramelizado y piña en espuma de búfala campana y polvo de kikos

Mosaico “El rey de los mares” con salmón marinado al jengibre, pulpo, mejillón del Delta y langostinos en vinagreta de manzana verde y caviar líquido de maracuyá

Sopa fría de puerros y pera, carne de vieira y quenelle de txangurro en caramelo balsámico de frambuesas

Milhojas de foie micuit al armagnac en filo caramelizado de café, cardamomo, canela y espuma de manzanas asadas

Ensalada fantasía de gambas, perlas de melón y virutas de jamón ibérico y brotes tiernos en vinagreta de mango y huevas de arenque

Carpaccio de gambas con boletus confitados, polvo de pistachos y pimienta rosa en emulsión de erizos de mar

Ajoblanco de coco con bogavante, virutas de foie micuit y polvo de almendras en looping crujiente (3€)

## ENTRANTES CALIENTES

Ravioli de gambas, secreto ibérico y setas de temporada con piñones tostados

Coulant en equilibrio de berenjena, parmentier de patatas asadas con trufa del Piamonte, jamón ibérico y foie gras de pato

## SEGUNDO PLATO

### Carnes

Cilindro de cordero cocinado a baja temperatura con cebollitas glaseadas en lacado de sobrasada y miel

Meloso de ajo confitado, cremoso de patatas, setas de temporada y virutas de foie

Delicia de pularda cocinada a baja temperatura con dulce de melocotones flambeados, setas de Navarra y salsa de foie gras de pato mulard

Envoltinis de entrecot de ternera rustida y douchelle cremoso de trigueros y gambitas en salsa Perigourdini

Rulo crujiente de confit de pato, ceps y cebolla confitada a la canela con manzana asada y salsa de naranja

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y ceps en salsa de trufa blanca y Oporto (5€)

Terrina de cochinillo asado a baja temperatura, manzanas asadas y parmentier de patatas con vegetales crujientes (5€)

## Pescados

Wellington de filete de lubina, lecho de puerros confitados en suave Sabayona de cava y cigalas Brick crujiente de dorada, mejillones del Delta y gulas en velouté de gambas

Suprema de merluza de pincho, guisantes tiernos, pétalos de habitas y patatas torneadas al aroma de Pernod en orio tradicional de jamón ibérico

Lenguado relleno de marisco, patatas confitadas y bisqué de buey de mar (3,5€)

Tándem de rodaballo, tirabeques y pimientos asados a las llamas en salsa oriental de leche de coco (5€)

Timbal de rape sobre trinxat de la Cerdaña y orio de trigueros, tomate confitado y jamón ibérico (6€)



## PRE-POSTRES

Sopa fría de vainilla, fruta fresca y sorbete de mandarinas

Fresas, miel de caña y espuma de haba tonka

Digestivo de limón, marc de cava y menta

## POSTRES

Tarta Sacher con bizcocho tierno de cacao, ganache de chocolate 61% y dulce de leche  
Tarta San Marcos con nata, trufa y yema quemada

Mousse de mandarina con interior de gelatina de piña y crumble de chocolate negro

Lemon Pie de cítricos, merengue y petazetas de lima

Mousse de chocolate blanco y vainilla Tahití, corazón de frambuesas y praliné crujiente

**Cafés, infusiones,  
carro de licores  
y petit fours**

**120€**  
IVA no incluido 



**Platos, hechos naturaleza**