

Zarpar aquí,  
De occidente a oriente par a mutar la mirada.  
Como remos el ingenio, como tripulación, una familia;  
Entregarlo todo... vaciarse:  
No reservar nada para el retorno.

# Kamikaze

REVOLUCIÓN SILENCIOSA

## MENÚ KAMIKAZE

### *Dues escenes de tardor:*

Castanya manitol

Caqui, castanya i vi ranci

Pil pil de llanega, bou de mar i mandarina

Rossinyol, rovell de primera posta

Mar i muntanya cítric: camagroc, ponzu, gamba cristall

Bolet Pekín

Escabetx cruixent de masa mare, rovelló a la brasa

Flam salat de cap i pota i tinta de sèpia

Que hi fot aquesta garota al meu mochi?

Gal·lera, raïm marí

Mongeta verda rostida, sake kasu

"Natto" a la catalana

Escórpora, miso ganxet

Pa de pessic d'espines

### *L'ànec salvatge:*

Magret en fulla cruixent de remolatxa

El seu brou especiat, rillete de coliflor

Cérvol umeshu

Poma & ceba

Te ceylan, baia timur

Tel de mel de castanyer, arròs salvatge souflat, garrofa

90€

## MENÚ KAMIKAZE

### *Dos escenas otoñales:*

Castaña manitol

Consomé de caqui, castaña y vino rancio

Pil pil de llanega, buey de mar y mandarina

Rebozuelo, yema de primera puesta

Mar y montaña cítrico, angula de monte, ponzu, gamba cristal

Seta Pekín

Escabeche crujiente de masa madre, níscolo a la brasa

Flan salado de cap i pota, tinta de sepia

¿Qué hace este erizo en mi mochi?

Galera, uva de mar

Judía verde quemada, sake kasu

"Natto" a la catalana

Cabracho, miso ganxet

Bizcocho de espines

### *El pato salvaje:*

Magret en hoja crujiente de remolacha

Su caldo especiado, rillette de coliflor

Ciervo umeshu

Manzana & cebolla

Té ceylan, baia timur

Velo de miel de castaño, arroz salvaje souflado, algarroba

90€

## KAMIKAZE MENU

### *Two scenes of autumn:*

Manitol chestnut

Chestnut, pasimon and rancio wine consomé

*Llanega* pil pil, spidercrab and mandarin

Cantharellus, firts laid egg yolk

Citric surf and turf, yellow cantharellus, ponzu and cristal shrimp

Pekin mushroom

Crunchy sourdough marinade, char-grilled *rovelló*

*Cap i pota* salty crème caramel, squid ink

What is this sea urchin doing on my mochi?

Mantis shrimp, sea grape

Burned green bean, sake kasu

Catalan "*natto*"

Scorpion fish, *ganxet* bean miso

Fishbones sponge cake

### *The wild duck:*

Magret on a crunchy betroot leaf

It's own broth, cauliflower rilette

Umeshu deer

Apple & onion

Ceylan tea, timur berry

Chestnut honey veil, crisp wild rice, carub

90€

## MENU KAMIKAZE

### *Deux esquisses d'automne:*

Châtaigne manitol

Châtaigne, caqui et rancio consomé

Pil pil de *llanega*, Tourteaux et mandarine

Chanterelle, jaune d'oeuf

Mer et montagne citrique: chanterelles jaune, ponzu crevette cristal

Champignon Pekín

Escabeche croustillant de vieux levaine, lactaire grillé

Flan salée de *cap i pota*, ancre de seiche

Que est-ce qu'il fait cet ursin sur mon mochi?

Squille, raisin de mer

Haricot vert brulée, sake kasu

"*Natto*" à la catalane

Rascasse rouge, miso *ganxet*

Éponge d'arrêt de poisson

### *Le Canard sauvage:*

Magret sur une feuille de betterave croustillant

Son propre consomé, rilette de choufleur

Cerf umeshu

Pomme & ognion

Thé de ceylan, baie de timur

Voile de miel de châtaigner, riz sauvage soufflé, caroube

90€