CASTELLANO

DEL MAR DE FINALES
DE VERANO
AL BOSQUE DEL OTOÑO
JAPONÉS

Deba
SANT CUGAT

MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO

Ostra de Normandía Nº2 a la brasa
Salsa de palo cortado.
Bienvenida.

Panipuri DEBA
Tartar de salmón Balfegó · Kimchi · Trufa negra · Huevas de trucha
Snack

Gyoza de papada ibérica 15 h
Shiitake · Ponzu de limón y aceite de oliva
Cebollino fresco · Tōgarashi suave
Primer pase caliente

Usuzukuri de salmonete ligeramente braseado
Cogollos a la brasa · Vinagreta de yuzu · Aceite de oliva virgen extra.
Mar

Caballa ligeramente ahumada
Aderezo de jalapeño
Mar

Vieira a la brasa
Shimeji confitados · Dashi tostado · Mantequilla-noisette. Bosque

Nigiri de lubina Kobujime
Emulsión de lima acevichada · Yuzu kosho · Arare.
Sushi

Nigiri de foie gras
Anguila ahumada · Teriyaki kabayaki.
Sushi

Cremoso de yuzu
Higos frescos · Crumble de mantequilla noisette.
Postre

Completa la experiencia

2 Nigiris de Wagyu A5 japonés · +19,50 €
Crema de miso · Salsa yuzu wasabi · Yuzu kosho

2 Nigiris de Croqueta de Gamba Roja · +14,00 €
Emulsión de kimchi · Kisami wasabi fresco

Para información sobre alérgenos, consulte al personal de sala.

58€pp

CATALÀ

DEL MAR DE FINALS
D'ESTIU
AL BOSC DE LA TARDOR
JAPONESA

Deba
SANT CUGAT

MENÚ DEGUSTACIÓ DE TARDOR

Ostra de Normandia Nº2 a la brasa
Salsa de palo cortado.
Benvinguda

Panipuri DEBA
Tàrtar de salmó Balfegó · Kimchi · Tòfona negra · Ous de truita
Snack

Gyoza de papada ibèrica 15 h
Shiitake · Ponzu de llimona i oli d'oliva · Cibulet fresc Tōgarashi suau
Primer tast calent

Usuzukuri de Roger lleugerament brasejat
Cabdells a la brasa · Vinagreta de yuzu · Oli d'oliva verge extra.
Mar

Verat lleugerament fumat
Amaniment de jalapeño.
Mar

Vieira a la brasa
Shimeji confitats · Dashi torrat · Mantega noisette.
Bosc

Nigiri de llobarro Kobujime
Emulsió de llima a l'estil acevichat · Yuzu kosho · Arare. Sushi

Nigiri de foie gras
Anguila fumada · Teriyaki kabayaki.
Sushi

Cremós de yuzu
Figa fresca · Crumble de mantega noisette.
Postre

Completa l'experiència

2 Nigiris de Wagyu A5 japonès · +19,50 €
Crema de miso · Salsa de yuzu i wasabi · Yuzu kosho.

2 Nigiris de croqueta de gamba vermella · +14,00 €
Emulsió de kimchi · Kisami de wasabi fresc.

Per a informació sobre al·lèrgens, consulteu el personal de sala.

58€pp

ENGLISH

FROM THE SEA OF LATE SUMMER
TO THE JAPANESE AUTUMN FOREST

Deba 出汁
SANT CUGAT

AUTUMN TASTING MENU

Grilled Normandy No. 2 Oyster
Palo Cortado sauce.
Welcome

DEBA Panipuri
Balfegó salmon tartare · Kimchi · Black truffle · Trout roe
Snack

15-hour Iberian pork jowl gyoza
Shiitake · Lemon ponzu · Olive oil · Fresh chives · Mild tōgarashi
Warm Course

Lightly seared red mullet usuzukuri
Grilled baby gem lettuce · Yuzu vinaigrette · Extra virgin olive oil.
Sea

Lightly smoked mackerel
Jalapeño dressing
Sea

Grilled scallop
Confit shimeji · Toasted dashi · Brown butter.
Forest

Kobujime sea bass nigiri
Ceviche-style lime emulsion · Yuzu kosho · Arare.
Sushi

Foie gras nigiri
Smoked eel · Kabayaki teriyaki.
Sushi

Yuzu cream
Fresh fig · Brown butter crumble.
Dessert

Complete your experience

2 Japanese A5 Wagyu nigiri · +19,50 €
Miso cream · Yuzu wasabi sauce · Yuzu kosho.

2 Red prawn croquette nigiri · +14,00 €
Kimchi emulsion · Fresh kisami wasabi.

For allergen information,
please ask our dining room staff.

58€pp