



by Emilio Gutiérrez

EN EQUILIBRI BCN

La protagonista es una cocina **Peruterránea**, donde ofrecemos una interpretación de la cocina mediterránea buscando el equilibrio con influencias peruanas, utilizando ingredientes y técnicas para lograr sabores desconocidos para nuestro paladar, aportando gustos sorprendentes a las recetas más tradicionales de allí y de aquí.

Nuestros **proveedores artesanos** van de la mano, la mayoría con productos **ecológicos de cercanía** tratado con dedicación y esmero tanto como nosotros, para ofrecer, en cada plato, una experiencia única

Nuestras recetas van de la mano de una coctelería estudiada y trabajada, en la que los aperitivos nos abren el apetito y digestivos y licores nos hacen terminar con un buen sabor de boca.

Los vinos, la mayoría de la tierra, escogidos con mimo para maridar con nuestros platos y para contentar a diferentes paladares.

El personal de sala estará encantado de guiarle ante posibles alergias o intolerancias alimentarias, no dude en dejarse aconsejar y relájese, ahora le toca disfrutar...

EN EQUILIBRI BCN

La protagonista és una cuina **Peruterrània**, on oferim una interpretació de la cuina mediterrània buscant l'equilibri amb influències peruanes, utilitzant ingredients i tècniques per aconseguir sabors desconegudes pel nostre paladar, aportant gustos sorprenents a les receptes més tradicionals d'aquí i d'allà.

Els nostres proveïdors artesans van de la mà, la majoria amb productes ecològics de proximitat tractat amb dedicació i cura tant com nosaltres, per oferir, a cada plat, una experiència única

Les nostres receptes van de la mà d'una cocteleria estudiada i treballada, en la qual els aperitius ens obren la gana i els digestius i licors ens fan acabar amb un bon sabor de boca.

Els vins, la majoria de la terra, triats amb cura perquè maridin amb els nostres plats i per diferents paladars.

El personal de sala estarà encantat de guiar-vos davant de possibles al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. No dubti en deixar-se aconsellar i relaxi's, ara és moment de gaudir...

ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES YA QUE TRABAJAMOS CON PRODUCTO FRESCO.
ALGUNS DELS NOSTRES PLATS PODEN PATIR MODIFICACIONS JA QUE TREBALLEM AMB PRODUCTE FRESC.



Experiencia "Pacífico & Mediterráneo"

Mínimo dos personas, y a mesa completa.

PRELUDIO

Jalea de calamar y codium
Chalotas asadas con romesco
Causa pulpo
Chalaquita mejillones

SECUENCIAS

Tiradito de lubina curada en algas, ají amarillo
Ceviche carretillero
Cau cau de caballa
Bombas de ají de gallina con salsa brava
Canelón de pollo a la parrilla a la huancaina
Seco de cordero parmentier trufada

MOMENTO DULCE

Melón osmotizado, chicha morada

EPÍLOGO DULCE

Amazonía
Lingote de chocolate

65,00€por persona, IVA incluido

En este menú no va incluido el vino y otras bebidas.

Importante

Para poder dar un servicio adecuado, este menú sólo se sirve para mesas completas con previa reserva. Al ser un menú largo, no se servirá a partir de las 14:00h en comidas ni a partir de las 21:00h en cenas.

Agradecemos nos hagan saber si hay alguna alergia a tener en cuenta para ofrecer platos alternativos si conviene

Para compartir



Nuestras raciones están elaboradas para que puedan degustar dos personas
Les nostres racions estan elaborades per que puguin degustar dues persones

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80 gr. 22,90€
PERNIL IBÈRIC DE GLA 80 gr

PAN DE CRISTAL CON TOMATE. 3,75€
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

MEJILLONES DE ROCA A LA CHALACA CON VINAGRETA DE BLOODY MARY 10,80€
MUSCLOS DE ROCA A LA CHALACA AMB VINAGRETA DE BLOODY MARY

SARDINAS CURADAS EN ALGA, AJI AMARILLO Y NARANJA 12,50€
SARDINES CURADES EN ALGA, AJI GROC I TARONJA

MAKI DE CAUSA LIMEÑA ACEVICHADA CON TARTAR DE LANGOSTINOS. 14,90€
MAKI DE CAUSA LIMENYA ACEVICHADA AMB TARTAR DE LLAGOSTINS

JALEA DE CALAMAR FRITO CON MAHONESA DE ROCOTO Y SALSA CRIOLLA 18,90€
JALEA DE CALAMAR FREGIT AMB MAONESA DE ROCOTO I SALSA CRIOLLA

CALAMARCITOS PLANCHA CON SALSA ANTICUCHO 18,90€
CALAMARCETS PLANXA AMB SALSA ANTICUCHO

BURRATA CON BERENJENA AHUMADA MISO DULCE 16,90€
BURRATA AMB ALBERGÍNIA FUMADA MISO DOLÇ

BOMBAS DE AJÍ DE GALLINA CON SALSA BRAVA · 4ud. 10,90€
BOMBAS D'AJÍ DE GALLINA AMB SALSA BRAVA · 4ud.

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA CON JAMÓN IBERICO · 2ud. 13,90€
FLOR DE CARXOFA CONFITADA AMB PERNIL IBÈRIC

PAPA RELLENA DE FRICANDÓ DE TERNERA Y SETAS 9,80€
"PAPA" FARCIDA DE FRICANDÓ DE VEDELLA I BOLETS

CANELON DE POLLO A LAST A LA HUANCAINA 11,90€
CANELÓ DE POLLASTRE A L'AST A LA HUANCAÍNA

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON JAMON IBERICO PARMENTIER TRUFADA 16,90€
OU A BAIXA TEMPERATURA AMB PERNIL IBERIC PARMENTIER TRUFADA

Nuestros pescados han sido sometidos a un proceso de congelación según normativa vigente para garantizar la eliminación de anisakis.
Els nostres peixos han estat sotmesos a un procés de congelació segons la normativa vigent per garantir l'eliminació d'anisakis

Tenemos a su disposición tabla de alergenios adaptada a nuestra carta, cualquier duda consulte a nuestro personal
Tenim a la vostra disposició taula d'al·lèrgens adaptada a la nostra carta, qualsevol dubte consulteu el nostre personal

Ceviches & Tiraditos



CEVICHE TRADICIONAL DE CORVINA, LECHE DE TIGRE DE AJI Y ROCOTO. 19,90€
CEVICHE TRADICIONAL DE CORVALL, LLET DE TIGRE D'AJI I ROCOTO

CEVICHE CARRETILLERO CON LANGOSTINOS, PULPO Y CALAMAR FRITO 23,90€
CEVICHE "CARRETILLER" AMB LLAGOSTÍ, POP I CALAMAR FREGIT

TIRADITO DE LUBINA TRADICIONAL, AJI AMARILLO Y CALAMARCITOS FRITOS 21,50€
TIRADIET DE LLUBARRO TRADICIONAL, AJI GROC I CALAMAR FREGITS

★ STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA PREPARADO FRENTE AL CLIENTE. 24,90€
STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA PREPARAT DAVANT DEL CLIENT

TATAKI DE LOMO ALTO, CHIMICHURRI ANDINO Y GUARNICIÓN. 22,90€
TATAKI DE RELLOM DE VEDELLA, CHIMICHURRI ANDÍ I GUARNICIÓ.

SECO DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER 24,90€
SEC DE XAI A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER

Reinventando clásicos

Los arroces son para mínimo 2 personas. pvp por persona. Tiempo de espera 20 min aprox.
Els arrossos són per mínim 2 persones. pvp per persona. Temps d'espera 20 min aprox.

ARROZ SECO DE BACALAO Y ZAMBURIÑAS 23,90€
ARRÒS SEC DE BACALLÀ I ZAMBURINYES

★ ARROZ DE CONFIT DE PATO ESTILO PERUANO. 22,90 €
ARRÒS DE CONFIT D'ANEC A L'ESTIL PERUÀ

CAU CAU DE CABALLA 16,90€
CAU CAU DE CAVALLA