

# III JORNADAS DE **COCINA SIN FUEGO**

DEL 6 AL 16 DE SEPTIEMBRE 2018



**III GASTRONOMIC DAYS  
FOR COOKING WITHOUT FIRE**  
FROM 6<sup>TH</sup> TO 16<sup>TH</sup> SEPTEMBER 2018

---

**III JORNADES DE CUINA SENSE FOC**  
DEL 6 AL 16 DE SETEMBRE 2018

# MENÚ

## TODO PARA COMPARTIR / EVERYTHING TO SHARE TOT PER COMPARTIR

Tartar de tomate, mozzarella, albahaca, alcaparras y anchoas de l'Escala  
*Tomato tartar, mozzarella, basil, capers and anchovies from l'Escala*  
Tàrtar de tomàquet, mozzarella, alfàbrega, tàperes i anxoves de l'Escala

Canelón de aguacate y atún de l'Ametlla de Mar  
*Avocado cannelloni with tuna from l'Ametlla de Mar*  
Caneló d'alvocat amb tonyina de l'Ametlla de Mar

Salmón y lavanda marinados, con manzana ácida  
*Salmon and lavender with acid apple*  
Salmó i espígol marinat amb poma àcida

Foie gras escabechado con maíz y virutas de apio verde  
*Marinated foie gras with corn and celery shavings*  
Foie gras escabetxat amb blat de moro i virutes d'api verd

Steak tartar de angus, helado de mostaza y mantequilla de trufa indicum  
*Angus steak tartar, mustard ice cream and truffle indicum butter*  
Steak tàrtar d'angus, gelat de mostassa i mantega de trufa indicum

Carpaccio de wagyu, mizuna, chimichurri verde y parmesano  
*Wagyu carpaccio, water greens, "chimichurri" sauce and parmesan cheese*  
Carpaccio de wagyu, mizuna, tximi txurri i parmesà

## ACABAMOS CON / TO FINISH WITH / ACABEM AMB

Sorbete de yuzu y eucaliptus, frutos secos garrapiñados y naranja picante  
*Yuzu and eucalyptus sorbet, caramelized dry fruits and spicy orange*  
Sorbet de yuzu i eucaliptus, fruits secs garrapinyats i taronja picant

Frutas heladas: fresa, lima y mandarina  
*Frozen fruits: strawberries, lime and tangerine*  
Fruites gelades: maduixa, llima i mandarina

Para beber, un cava rosado muy sensual y un vino blanco divertido  
*To drink, a suggestive cava rosé and a fun white wine*  
Per beure, un cava rosat molt sensual i un vi blanc divertit

Cava Rosado/Rosé/Rosat Freixenet Elyssia Pinot Noir – D.O. Cava  
Vino Blanco/White/Blanc Monólogo Verdejo – D.O. Rueda  
Aguas minerales / Mineral water / Aigües minerals

Y, finalmente, los dulces pecados Filigrana  
*Crazy sweets Filigrana*  
Dolços pecats Filigrana

**45 €** (Precio por persona. IVA incluido)  
(Price per person. VAT included)  
(Preu per persona. IVA inclòs)

filigrana 

R E S T A U R A N T

Reservas · Reserves · Booking  
Restaurante Filigrana  
C/ Tarragona 99, junto a Pl. de España  
Telf.: 934 26 76 57 / 934 26 26 00  
reservas@restaurante-filigrana.com  
www.restaurantefiligrana.com