

ESQUINA

Catalan Week Menu 2019

Escudella i Carn d'Olla

Catalan meat and vegetable soup

Meló amb Pernil

Melon with iberico ham

Sardines amb Escalivada

Japanese sardines, roasted eggplant, piquillo pepper sorbet

Cabdells amb Anxoves de L'Escala

Baby gem lettuce, anchovies from L'Escala, tuna mayo

All Cremat de Gambes

Spanish Carabinero, potato and garlic stew

Bacallà a la Catalana

Spanish black cod, baby spinach, pine nuts, garlic aioli

Lletó amb Pa amb Tomàquet

Pyrenees milk fed baby lamb, crystal bread, Spanish tomatoes

Mel i Mató

Catalan fresh cheese, honey, smoked walnuts

Crema Catalana

Cinnamon and lemon custard, burnt sugar

\$108++ per person

Menu is seasonal and may be subject to market availability of fresh produce