

El segundo elemento en la construcción de este universo temporal y paralelo llamado Elements, es Aqua protagonizado por Jaume Viñallonga.

En este caso Jaume quiere acercarnos, a través de Aqua, a su manera de entender e interpretar la cocina Española y Catalana, en un ambiente sencillo y natural. Lo hace transmitiendo sabores puros y descontraídos.

Para hacer esto cuenta con la ayuda de un gran equipo encabezado por Pedro Méndez y José Antonio Rodríguez.

Pa amb tomaquet con jamón Ibérico  
\$ 8.00

---

Pa amb tomaquet  
\$ 5.00

---

Croquetas de espinacas a la Catalana  
\$ 9.00

---

Croquetas de rustido con jamón Ibérico  
\$ 7.50

---

Pan chino con caviar y cremoso de Mascarpone  
\$ 6.50

---

Patatas bravas  
\$ 6.50

---

Churros de patata con chocolate de morcilla  
\$ 6.50

---

Remolacha encurtida en texturas, tierra de almendras y  
crujiente de parmesano  
\$ 8.00

---

Nuestra versión de huevos rotos  
\$12.00

Brujo (según temporada) con pisto manchego y musselina suave  
\$ 16.00

---

Pesca del día crujiente con sofrito base y crema suave de ajo blanco  
\$ 17.00

---

Lenguado con costra de pistachos y trilogía de coliflor  
\$ 25.00

---

Cordero al horno en su jugo con Aligot  
\$ 22.00

---

Lomo ahumado con Vichyssoise de puerro y Duxelle de setas  
\$ 19.00

---

Paella marinera sin trabajo  
\$ 30.00

---

Arroz negro Mar y Montaña, con all i oli de cebollín  
\$ 35.00

---

Fideua con calamares y gambas  
\$ 34.00

---

Rissoto de cebolla confitada y espárragos  
\$ 18.00

---

Crema Catalana  
\$ 5.00

---

Texturas de chocolate  
\$ 8.00

---

Torrija de Briox con crema se caramelo  
y helado de vainilla  
\$ 5.00

---

Trilogía Catalana  
\$ 7.00

---