

La Travesía

Dos maneras de recorrer Estragón.



Raíces

El recorrido completo de Estragón.

220 €

12 pases · 2 h 30 min – 3 h

Semillas

Una versión más breve del recorrido.

175 €

9 pases · 1 h 30 min – 2 h

Excluye los platos marcados con *

MARIDAJES

Latitudes — 7 vinos · 180 €

Vinos de distintas regiones para un recorrido amplio y con carácter.
Creado para acompañar el recorrido Raíces

Litoral — 5 vinos · 130 €

Vinos cercanos al Mediterráneo, frescos y precisos.

Orígenes

Carta de más de 250 referencias.
Nuestro sumiller le ayudará a elegir según sus preferencias.

* No incluido en menú Semillas. Precios por persona en €. IVA Incluido.
Disponemos de la carta con el listado de alérgenos.

Raíces / Semillas



I. JARDÍN MEDITERRÁNEO

Recolección

Plantas endémicas
del territorio al natural



II. ECOSISTEMAS / DEFENSA DEL TERRITORIO

Hortícola

Berenjena, puerro y ensalada payesa

Secano *

Olivo y vid, aceite y vinagre

Marino de la costa y litoral *

Sardina, cangrejo y ostra

Salino

Chacinas, pan, tomate y alioli

III. SOBRIEDAD

Sepia y algas: hábitat

Morena con all i pebre de cercanía *

Bullit de peix, tradición marinera

Tenera, salazones y encurtidos



IV. MUNDO DULCE

Cromatismo de flores y frutas

Algarrobo y cerezo

Civilizaciones y bocados dulces

La Travesía

Two ways to journey through Estragón.



Raíces

The complete journey through Estragón.

220 €

12 courses · 2 h 30 min – 3 h

Semillas

A shorter version of the journey.

*Excludes dishes marked with **

175 €

9 courses · 1 h 30 min – 2 h

WINE PAIRINGS

Latitudes — 7 wines · 180 €

Wines from different regions for a broad and characterful journey.

Created to accompany the Raíces journey.

Litoral — 5 wines · 130 €

Wines close to the Mediterranean, fresh and precise.

Orígenes

A list of over 250 references.

Our sommelier will help you choose according to your preferences.

* Not included in the Semillas menu. Prices per person in €. VAT included.
A list of allergens is available upon request.

Raíces / Semillas



I. MEDITERRANEAN GARDEN

Harvest

Endemic plants from the land, served in their purest form



II. ECOSYSTEMS / DEFENCE OF THE TERRITORY

Vegetable Garden

Aubergine, leek and Ibicencan payesa salad

Drylands *

Olive and vine, olive oil and vinegar

Marine and Coastal *

Sardine, crab and oyster

Saline

Cured meats, bread, tomato and aioli

III. RESTRAINT

Cuttlefish and seaweed: habitat

Moray eel with local all i pebre *

Bullit de peix, a maritime tradition

Beef, salt-cured fish and pickles



IV. SWEET WORLD

A palette of flowers and fruits

Carob and cherry

Civilisations and sweet indulgences