



MEMORIES
RESTAURANTE

MENÚ



Nuestra Esencia

Recordar nos hace apreciar el presente y sirve de gran inspiración para el futuro. El restaurante Memòries ofrece una experiencia gastronómica creativa e innovadora basada en la cocina catalana clásica con matices mexicanos.

Un viaje por las estaciones, historia y geografía de la gastronomía catalana, reinventada con técnicas de alta cocina que evocan magia, sabor, y tradición. Descubre la esencia de Cataluña y la grandeza de México en cada bocado.

Nuestro Chef ha realizado una maravillosa interpretación de diversas recetas, creando un menú único lleno de sensaciones, deleite y espectaculares presentaciones que brillarán en tu mesa.

Memòries cuenta una historia, con aromas, texturas y formas nunca antes vistas, donde cada plato se convierte en un momento excepcional, cuyo propósito es perdurar en tu memoria.

ENTRADAS

CALÇOTS

\$306 MXN

Porro, romesco a la mexicana y roca de carbón activo

ALCACHOFA

\$442 MXN

Pipián verde, cremoso de apio nabo, dados de ibérico, emulsión de piñón rosa y aceite de trufa blanca y trufa fresca laminada de temporada

SORELL

\$306 MXN

Jurel, emulsión de tomatillo, crema de almendras, migas de pan y gominola de tomate

ESQUEIXADA

\$306 MXN

Pargo lunar, escabeche de zanahoria, gelificación de agua de tomate clarificada, caviar de oliva negra y cebolla osmotizada estilo maya

TÁRTAR DE RES

\$306 MXN

Mayonesa de chipotle, esquite liofilizado, emulsión de aguacate, tomatillo verde y jalapeño

CANNELON

\$510 MXN

Pollo rustido, foie gras y papel crujiente de pollo

PLATOS FUERTES

LLAMPUGA I COCA ESCALIVADA DECONSTRUIDA

Llampuga, cremoso de vegetales tatemados, sobrasada deshidratada y sable de berenjena

\$306 MXN

MAR I MUNTANYA

Pork belly, gamba de Dénia, praliné salado de almendras, espuma la choron con chipotle y demiglace de pollo

\$578 MXN

PEIX A LA CATALANA

Pesca del día, espinacas salteadas con piñones velouté, coral crujiente de ajo tatemado y polvo de oro

\$578 MXN

ARRÓS SOCARRAT

Carpaccio de langostinos y alioli de sus cabezas

\$510 MXN

LINGOT

Cerdo pelón yucateco, chip de trinxat, cremoso de alubia blanca y demiglace

\$510 MXN

SUQUET DE CARABINERO

Caviar, cristal de papa, espuma de hinojo y azafrán, reducción de mariscos

\$782 MXN

ARRÓS MELOSO ANGUS

Alioli de hierbas finas, Canadian Angus beef

\$510 MXN

FRICANDO DE WAGYU

Toffee de huitlacoche, gel de epazote, crumble salado de almendra y reducción al chocolate

\$952 MXN

RIB EYE

Cocinado al Jospier, gel de camote, gel de coliflor y cubos de betabel

\$782 MXN

POSTRES

MEL I MATÓ

Queso mató, panal de Yuzu, piñones garapiñados,
y helado de romero

\$272 MXN

FRESA DEL MARESME

Gel betabel, helado de regaliz y roca de escabeche de fresa

\$272 MXN

CREMA CATALANA

Espuma de crema catalana, piña flameada con Cointreau,
caramelo salado y helado de canela

\$272 MXN

PA, XOCOLATA I SAL

Helado de aceite de oliva, cremoso de chocochili, crumble de
mole, obulato de pan, sopa de chocolate y especias

\$272 MXN



RESERVAR