



MEMORIES

RESTAURANTE

MENÚ

The background is a light cream or off-white color, heavily textured with fine, irregular speckles of gold leaf. Larger, more prominent veins of a slightly darker, warm gold color run across the surface in a non-linear, organic pattern, creating a classic marbled paper effect. The overall appearance is one of elegance and luxury.

GRAND

CROQUETA

Croqueta líquida de jamón ibérico y su gelée

TACO

Taco de camote relleno de brandada

PA, PERNIL I TOMAQUET

Pan de cristal, jamón de mar y aire de tomate

MENJAR BLANC

Granizado de tomatillo verde y tequila reposado
con espuma de menjar blanc

OLIVA

Oliva mimética, sorpresa del chef

CALÇOTS

Porro, romesco a la mexicana y roca de carbón activo

LLAMPUGA I COCA ESCALIVADA DECONSTRUIDA

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

ALCACHOFA

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

ESQUEIXADA

Pargo lunar curado, escabeche de zanahoria, caviar de oliva negra y cebolla osmotizada estilo maya

CANNELON

Pollo rustido, foie gras y papel crujiente de pollo

PEIX A LA CATALANA

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

ARRÓS SOCARRAT

Carpaccio de langostinos y alioli de sus cabezas

MAR I MUNTANYA

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

MEL I MATÓ

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

FRESA DEL MARESME

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

\$ 2,040 MXN



ESENCIA

DEGUSTACIÓN ESENCIA

CROQUETA

Croqueta líquida de jamón ibérico y gelée

PA, PERNIL I TOMAQUET

Pan de cristal, jamón del mar y aire de tomate

LLAMPUGA I COCA ESCALIVADA DECONSTRUIDA

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

CALÇOTS

Porro, romesco a la mexicana y roca de carbón activo

PEIX A LA CATALANA

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

RIB EYE

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

FRESA DEL MARESME

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

\$1,105 MXN



RESERVAR



@memoriesrestaurantmx



@memoriesrestaurantcatalonia



+52 998 493 1306