



EXPERIENCIA DAGMA
DAGMA EXPERIENCE

MENU DEGUSTACIÓN - TASTING MENU

65€

6 pases seleccionados por el chef

6 courses selected by the chef

MARIDAJE · WINE PAIRING

25€

Selección de 5 vinos

Selection of 5 wines

2–10 personas · Mesa completa · Comidas hasta 15 h / Cenas hasta 22 h
2–10 guests · Full table · Lunch until 3 pm / Dinner until 10 pm



ENTRANTES
STARTERS

Crema de cebolla con caballa marinada, manzana ácida y crujiente de cebolla

15€

Onion cream with marinated mackerel, tart apple and crispy onion

Jamón ibérico con pan con tomate 100gr

26€

Iberian ham, with tomato bread

Milhojas de colinabo y trufa VG

16€

Kohlrabi and truffle mille-feuille

Cogollos a la plancha con papada de cerdo y escabeche de mejillones

18€

Grilled baby gem lettuce with pork jowl and pickled mussels

Alcachofas con careta de cochinillo

19€

Artichokes with suckling pig jowl

Gnocchi con crema ibérica, setas y nueces

17€

Gnocchi with Iberian ham cream, wild mushrooms and walnuts

Morro de bacalao con esferas de coliflor y bivalvos

19€

Cod loin with cauliflower spheres and bivalves

Arroz crujiente con alga nori, cremoso de ibérico y gamba roja

19€

Crispy rice with nori seaweed, creamy Iberian ham sauce and red prawn



SEGUNDOS
MAIN COURSE

Suquet de mero Grouper in Catalan fish stew	26€
Calamar en su tinta con trigo sarraceno inflado Squid in its own ink with puffed buckwheat	25€
Lubina a la plancha con puerro, hinojo y <i>beurre blanc</i> de piparra Grilled sea bass with leek, fennel and piparra pepper <i>beurre blanc</i>	25€
Lomo de ciervo relleno de trinxat de col y castañas Venison loin stuffed with cabbage trinxat and chestnuts	26€
Cordero con cuscús, pasas, ciruelas, huevo en diferentes texturas y almendras Lamb with couscous, raisins, prunes, egg prepared in different textures and almonds	25€
Solomillo de vaca con berenjena asiática y parmentier Beef tenderloin with Asian-style aubergine and potato parmentier	27€
Coliflor con espuma de bechamel de coco, cilantro, curry y aceite de café  Cauliflower with coconut béchamel foam, coriander, curry and coffee oil	16€



POSTRES
DESSERTS

Chocolate, caramelo salado y avellana  Chocolate, salted caramel and hazelnut	9€
Mojito Pie Dagma  Dagma Mojito Pie	8€
Calabaza especiada, buñuelos de queso feta con yogur y sorbete de piña  Spiced pumpkin, feta cheese fritters with yogurt with pineapple sorbet	8€
Briox en almíbar de naranja con helado de vainilla Bourbon y almendras  Brioche soaked in orange syrup with Bourbon vanilla ice cream and almonds	8€



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan

Servicio de pan 2,5€
Bread service

10% IVA incluido
VAT included