

MEMORIES

Descubre Nuestra Esencia

Restaurante Memòries ofrece una experiencia gastronómica creativa e innovadora basada en la cocina clásica catalana con un toque mexicano.

Nuestra oferta fusiona la gastronomía catalana y la mexicana con elaboraciones únicas. Adaptando la tradición a la vanguardia, transportándole a los orígenes de la cocina catalana.

El chef John de Sola ha viajado por el mundo nutriéndose de las técnicas más tradicionales de la gastronomía. Durante su trayectoria ha trabajado en destinos de clase mundial como Ibiza, Barcelona, Mallorca y Noruega. Y ahora, presentando la gastronomía catalana a Cancún.

Nuestro Chef cuida cada detalle en los platos, para hacerlo disfrutar de una experiencia inolvidable, transmitiendo personalidad en cada bocado que le hará disfrutar de su cocina.

La magia del Restaurante Memòries le transporta directamente a Cataluña, a través de cada plato que le brinda un sabor especial y distintivo.





Menú Degustación

"CALÇOTS"

Romesco a la mexicana, vinagreta de sus cenizas, aceite de sus brasas y rocas de carbón activo.

ALCACHOFA

Pipián de piñones, cremoso de apio nabo, dados de ibérico y emulsión de trufa y trufa laminada de temporada.

"ESQUEIXADA"

Pargo curado, escabeche de zanahoria, corazón de tomate, caviar de oliva negra y cebolla encurtida.

CANELÓN

Pollo rustido, foie gras, coronado con papel de piel de pollo

PESCADO "A LA CATALANA"

Cocinado a baja temperatura, acompañado de salsa Veloute, espinacas salteadas, piñones garrapiñados salados y coral crujiente de ajo negro escarchado de polvo de oro.

ARROZ "SOCARRAT"

Velo de langostinos y alioli de sus cabezas.

LINGOTE

Lingote de cerdo pelón yucateco, chip de trinxat de col e ibérico, cremoso de alubia blanca chica y demiglaze.

"MEL I MATÓ"

Gel de mandarina, romero y limón, Queso mato, helado de romero, piñones empanizados y panal de yuzu

FRESA DEL MARESME

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



"CALÇOTS"

Romesco a la mexicana, vinagreta de sus cenizas, aceite de sus brasas y rocas de carbón activo.

ALCACHOFA

Pipián de piñones, cremoso de apio nabo, dados de ibérico, emulsión de trufa y trufa laminada de temporada.

"ESQUEIXADA"

Pargo curado, escabeche de zanahoria, corazón de tomate, caviar de oliva negra y cebolla encurtida.

SUQUET DE CARABINERO

Carabinero cocinado a baja temperatura con emulsión de su propio coral, crujiente de sus patas, arena de algas y frutos secos.

CANELÓN

Pollo rustido, foie gras, coronado con papel de piel de pollo.

STEAK TARTAR

Matices mexicanos, mayonesa de chipotle, esquite liofilizado, emulsión de aguacate, tomatillo verde y jalapeño.

ARROZ "SOCARRAT"

Velo de langostinos y alioli de sus cabezas.

PESCADO "A LA CATALANA"

Cocinado a baja temperatura, velouté, caviar crujiente de ajo negro, emulsión de azafrán, pimentón y frutos secos.

LINGOTE

Lingote de cerdo pelón yucateco, chip de trinxat de col e ibérico, cremoso de alubia blanca chica y demiglace.

RIB EYE

Al jospier, camote, betabel, coliflor asada.



Postres

MEL I MATÓ

Gel de mandarina, romero y limón, Queso mato, helado de romero, piñones empanizados y panal de yuzu.

FRESA DEL MARESME

Gel de betabel, helado de regaliz y roca de escabeche de fresas.

CREMA CATALANA

Huevo de corral, manzana ácida y caramelo.

HABA DE CACAO

Chocolate, pan, aceite y sal.



MEMORIES

Unveil True Signature Cuisine

Memòries Restaurant offers a creative and innovative dining experience based on classic Catalan cuisine fused with Mexican gastronomy.

Our culinary offer combines Catalan and Mexican gastronomy with unique elaborations. Adapting tradition to the avant-garde, transporting you to the origins of Catalan cuisine.

Chef John de Sola has traveled the world adopting the most traditional techniques of gastronomy. During his career he has worked in world-class destinations such as Ibiza, Barcelona, Mallorca and Norway. And now, presenting Catalan gastronomy in Cancun.

Our Chef takes care of every detail in his plates, to make you enjoy an unforgettable experience, transmitting personality in each bite that will make you delight your palate with his cuisine.

The magic of Memòries Restaurant transports you directly to Catalunya, through each plate that offers a special and distinctive flavor.





Degustation Menu

"CALÇOTS"

Mexican style romesco, leekashes vinaigrette, activated charcoal rocks, vinaigrette from its ashes, oil of his fathoms.

ARTICHOKE

Pine nut pipian sauce, creamy celery, sliced truffle, diced iberian, truffle emulsion and laminated seasonal truffle.

"ESQUEIXADA"

Cured snapper, carrot pickled, tomato heart, black olive caviar and marinated onions.

CANELONNI

Stuffed with roast chicken and foie gras, crowned with chicken skin paper.

"CATALAN STYLE FISH"

Cooked in simmering, served with velouté sauce, sautéed spinach with salted pine nuts and a crispy black garlic coral frosted with golden dust.

"SOCARRAT" RICE

Carpaccio prawns and alioli of their heads.

LINGOT

Yucatecan pork ingot, cabbage and iberico trinxat, creamy white bean and demi-glace.

"MEL I MATÓ"

Tangerine, rosemary and lemon gel, mato cheese, rosemary ice cream, breaded pine nuts and yuzu honeycomb.

FRESA DEL MARESME

Beet gel, licorice ice cream and strawberry pickled rock.



"CALÇOTS"

Mexican style romesco, leekashes vinaigrette, activated charcoal rocks, vinaigrette from its ashes and oil of his fathoms.

ARTICHOKE

Pine nut pipian sauce, creamy celery, sliced truffle, diced iberian, truffle emulsion and laminated seasonal truffle.

"ESQUEIXADA"

Cured snapper, carrot pickled, tomato heart, black olive caviar and marinated onions.

CARABINERO SUQUET

Prawns cooked in Jospier, coral sauce, seaweed and nuts sand, squid ink rocks and crispy Carabinero legs.

CANELONNI

Stuffed with roast chicken and foie gras, crowned with chicken skin paper.

STEAK TARTAR

Mexican nuances, chipotle mayonnaise, lyophilised corn, avocado emulsion, green tomato and jalapeño chilli.

"SOCARRAT" RICE

Laminated prawns and alioli of their heads.

"CATALAN STYLE FISH"

Cooked at low temperature, served with velouté sauce, sautéed spinach with salted pine nuts and a crispy black garlic coral frosted with golden dust.

INGOT

Yucatecan pork, cabbage and Iberico trinxat, creamy white bean and demi-glacé.

RIB EYE

Cooked in Jospier, sweet potato and roasted cauliflower, beets.



Desserts

"MEL I MATÓ"

Tangerine, rosemary and lemon gel, mato cheese, rosemary ice cream, breaded pine nuts and yuzu honeycomb.

STRAWBERRY FROM THE MARESME

Beet gel, licorice ice cream and strawberry pickled rock.

CATALAN CREAM

Egg, sour apple and caramel.

COCOA BEAN

Chocolate, bread, oil and salt.

