

MENÚ DE DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ou a baixa temperatura amb *migas* cruixents, ou i consomé lleuger de pernil ibèric
 Huevo a baja temperatura con migas crujientes, uva y consomé ligero de jamón ibérico

Arròs cremós de rossinyol i llenega negra, espinacs tendres i moniato
 Arroz cremoso de rebozuelo y llanega negra, espinacas tiernas y boniato

Moll i calamar amb puré de la seva tinta, tomàquet sec i fonoll marí envinagrat
 Salmonete y calamar con puré de su tinta, tomate seco e hinojo marino encurtido

Filet de cabirol a la graella, puré especiat de castanya, bolets de temporada i bescuit d'ametlla
 Solomillo de corzo a la parrilla, puré especiado de castaña, setas de temporada y bizcocho de almendra

Ganache de cacau al 70 % amb taronja, crumble de fruits vermells i sorbet de gerds
 Ganâche de cacao al 70% con naranja, crumble de frutos rojos y sorbete de frambuesa

Preu per comensal · Precio por comensal

59,00 €

IVA inclòs en el preu · IVA incluido en el precio

Begudes a part · Bebidas aparte

El menú ha de ser escollit per tot els comensals de la taula
 El menú debe ser elegido por todos los comensales de la mesa

Suplement per maridatge de begudes del nostre Sommelier
 Suplemento de maridaje de bebidas de nuestro Sommelier

15,00 €