



MENÚ DE DEGUSTACIÓ MENÚ DEGUSTACIÓN

**Gaspatxo de poma verda amb Burrata fumada,
gel de *yuzu* i crumble de pa d'espècies**

Gazpacho de manzana verde con cremoso de burrata ahumada,
gel de *yuzu* y crumble de pan de especias

Tallarines negres amb calamar, escamarlans i un *pil-pil* cremós

Tallarines negros con calamar, cigalas y un *pil-pil* cremoso

Vieira a la planxa amb espàrrecs blancs i verds, avellana i emulsió d'all negre

Vieira a la plancha con espárragos blancos y verdes,
avellana y emulsión de ajo negro

Llom de xai rostit amb minestra de tubercles i cardamom verd

Lomo de cordero asado con menestra de tubérculos y cardamomo verde

**Mosaic de mango i plàtan amb escuma de caramel salat,
gelat de taronja i cruixent de cacauet**

Mosaico de mango y plátano con espuma de caramelo salado,
helado de naranja y crujiente de cacahuete

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 €