

FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

Coconut *ajoblanco* with fresh figs, baby onions in balsamic and almond crumble
Ajoblanco à la noix de coco avec figues fraîches, petits oignons et crumble aux amandes

tartar of Vilanova prawns with summer salad and tiger's milk
 Tartare de crevettes de Vilanova avec salade d'été et lait de tigre

Roast turbot with crushed potato, *pil-pil* dressing and sea snail
 Turbot rôti avec pommes de terre au mortier, *pil-pil* et escargot de mer

Suckling pig with spicy crumbs, glazed shallots with orange and Palo Cortado
 Cochon de lait aux miettes épicées, échalotes glacées à l'orange et Palo Cortado

**Vanilla sponge cake with banana and aged rum, cream of lemon
and vanilla ice cream**

Gâteau aux noisettes avec banane et rhum vieux, crème au citron
et crème glacée à la vanille

Price for dinner · Prix par convive

59,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

15,00 €