

## MENÚ DE DEGUSTACIÓ

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salmorejo** tradicional amb tonyina fumada, *migas* especiades i escalunyes confitades  
 Salmorejo tradicional con atún ahumado, migas especiadas y chalotas confitadas

**Arròs cremós de ceps confitats amb tirabecs i bimbi**  
 Arroz cremoso de setas botón confitadas con tirabeques y *bimi*

**Llom de bacallà a baixa temperatura amb la seva tripa, gnocchi de carbassa i brou de pernil**  
 Lomo de bacalao a baja temperatura con su tripa, *gnocchi* de calabaza y caldo de jamón

**Colomí en dues coccions amb mole i pa de pessic al vapor d'olives de Kalamata**  
 Pichón en dos cocciones con *mole* y bizcocho al vapor de olivas Kalamata

**Ganache de xocolata amb llet, salsa lleugera de llimona i sorbet de llima**  
 Ganache de chocolate con leche, salsa ligera de limón y sorbete de lima

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 €**