

CALÇOTS (SPRING ONION) MENU MENU DE L'ARTICHAUT

Cream of *calçots* with Marcona almond crumbs and smoked eel
or

Green asparagus with *romesco* sauce and confit of *calçot*

Crème de calçot avec terre d'amande Marcona et anguille fumée
ou

Royale d'asperges vertes avec calçot confit et sauce romesco

Low temperature cooked cod with potato, rosemary, seaweed
emulsion and wild rice crisp
or

Loin of mature beef with calçot *puree*, applesauce and mini *courgette*

Morue à basse température avec pomme de terre ratte, romarin,
émulsion d'algue codium et croustillant de riz sauvage
ou

Filet de bœuf affiné avec purée de calçot, compote de pommes et mini courgettes

Pistachio sponge cake, white chocolate ganache, vanilla crisp and gooseberry cream
or

Lemon and basil sorbet with tangerine foam and amaretto caviar

Gâteau aux pistaches, ganache au chocolat blanc,
croustillant à la vanille et crème de cassis
ou

Sorbet au citron et basilic avec mousse de mandarine et caviar d'amaretto

Price for dinner · Prix par convive

40,00 €

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

Supplement de mariage de boissons par notre Sommelier

9,00 €