



MENÚ DE DEGUSTACIÓ MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema tèbia de remolatxa amb ostra en escabetx lleuger, notes cítriques i fonoll
Crema tibia de remolacha con ostra en escabeche ligero, notas cítricas e hinojo

Caneló de ceps i escamarlà amb beixamel d'alga codium
Canelón de setas botón y cigala con bechamel de alga codium

Besuc amb brou *dashi* lleugerament fumat, algues i pètals d'escalunya envinagrada
Besugo con caldo *dashi* ligeramente ahumado, algas y pétalos de chalota encurtida

Filet de cabirol a la graella, puré especiat de castanya, bolets de temporada i bescuit d'ametla
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 €