



## MENÚ DE DEGUSTACIÓ MENÚ DEGUSTACIÓN

*Parfait* de fetge d'ànec, fruita de la passió i gelatina del seu consomé

*Parfait* de hígado de pato, fruta de la pasión y gelatina de su consomé

Quallada de llet d'ovella amb llamàntol, oli aromatitzat del seu corall, llimona  
confitada en vinagre i cruixent d'arròs verd

Cuajada de leche de oveja con bogavante, aceite aromatizado de su coral,  
limón encurtido y crujiente de arroz verde

Llobarro marinat amb puré cremós de patata, cruixent de col Kale i cloïsses al vapor

Lubina marinada con puré cremoso de patata, crujiente de col Kale y almejas al vapor

Garrí a baixa temperatura amb puré d'api-*nap*, *pack choy*,  
mini-pastanaga i gelatina de *palo cortado*

Cochinillo a baja temperatura con puré de apio-nabo, *pack choy*,  
mini zanahoria y gelatina de *palo cortado*

La nostra versió de la pinya colada: sorbet de pinya colada, escuma de coco i rom,  
granissat de pinya i esfèrics de coco

Nuestra versión de la piña colada: sorbete de piña colada, espuma de coco y ron,  
granizado de piña y esféricos de coco

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 €**