



## 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*

**Tallarines negres amb calamar, escamarlans i un *pil-pil* cremós**

*Tallarines negros con calamar, cigalas y un *pil-pil* cremoso*

**Llobarro amb arròs cremós de plàncton i calamarsó confitat**

*Lubina con arroz cremoso de plancton y chipirón confitado*

**Colomí en dues coccions amb *mole* i pa de pessic al vapor d'olives Kalamata**

*Pichón en dos cocciones con *mole* y bizcocho al vapor de olivas Kalamata*

**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 €**