

MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá para toda la mesa)

Aperitivos

Sopa de tomillo, yema de huevo y queso de cabra "Mas El Garet"
Mejillones en escabeche con lima y cilantro
"Macaron" de salmón y queso fresco ahumado al momento
Brioche de meloso de cerdo, kimchee y menta
Cappuccino de boletus y trufa negra
Rillete de codorniz en escabeche y crujiente de semillas
Raventós i Blanc reserva de la Finca 2013 – Conca del riu Anoia

Menú

FOIE GRAS DE PATO

coca de cristal, texturas de maíz y toques anisados
Château Lafitte 2012 – A.O.C. Jurançon

VIEIRA

tartar de vieira, aguacate, algas y velo dashi
Tayaimgut 2013 – Tayaimgut – Sant Joan de Mediona

BOLETUS, GAMBAS Y TRUFA NEGRA

el boletus en "carpaccio", la gamba marinada, trufa y vinagreta de piñones
Caminante 2015 – Terra Remota – D.O. Catalunya

GYOZA DE PERDIZ A LA COL

caldo de perdiz, col kale y chucrut
Finca La Garriga 2014 – Castell de Peralada – D.O. Empordà

BOGAVANTE

en suquet y espuma de patata
Augustus Chardonnay 2015 – Augustus Forum – D.O. Penedès

HOMENAJE AL MAGRET DE PATO MASSANA (1986)

a la brasa. Cortado como un carpaccio, aceite de hierbas y pera al romero
Nobilo Icon 2013 – Marlborough – Nova Zelanda

COCHINILLO

crema de calabaza, ajo negro y sal de naranja
Comabruna 2013 – Celler Espelt – D.O. Empordà

Postre

TÉ FLORAL

"biscuit glacé" de naranja, yuzu, lichis, apio y helado de té rojo y flores

HUEVO ESTRELLADO

yogurt, mango y chocolate blanco
Vi de glass Gewürztraminer 2011 – Gramona – D.O. Penedès

Petit fours

Precio menú: 105.50€ p/p

Precio maridaje de vinos: 46.75€ p/p

(10% IVA incluido)

Horario para menú degustación: 13:15h a 15:00h y de 20:15h a 22:00h