

## MENU DEGUSTACIÓ

(el menú es servirà per taula completa)

SOPETA DE MENTA

MUSCLOS, en escabetx cítric

ROYAL DE SALMÓ, ponzu i el seu caviar

MACARÓ "Waldorf"

OSTRA GILLARDEAU N.2 i llimona Margarita

*Memòria 2016 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

LA GUATLLA

Cuixeta amb lacat de rostit

Rillete en escabetx i crosta de llavors

Ou mollete i salmorejo translúcid

*American IPA – Hopsters - Besalú*

FOIE GRAS D'ÀNEC, coca de vidre, textures de blat de moro i tocs anisats

*Haart Goldtropfchen Kabinett 2019 – Reinholt Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer*

TERRINA DE CARN d'OLLA, vinagreta de pinyons i "encurtits"

*Dos Terras Blanc 2020 – Celler Dos Terras – D.O. Montsant*

KOKOTXAS DE LLUÇ AL PIL PIL, crema de mongetes del ganxet i caviar d'all negre

*Valtea 2022 – Adegas Valtea – D.O. Rias Baixas*

CANELÓ DE RUBIA GALLEGA CURADA, el seu tàrtar, emulsió d'anxova i mostasses

*La Xara 2022 – Bodegas y Viñedos Ponce – D.O. Manchuela*

MAR I MUNTANYA, mandonguilles trufades, parmentier, calamarcets i esferes de pèsol

*Chocolate – Bodegas Orben – D.O. CA Rioja*

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986), a la brasa, oli d'herbes i pera al romaní

*Can Noves Negre 2018 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell*

CUA DE BOU salsa de ceba tendra, clorofil·la i oliva negra

*Alto Síos 2021 – Celler Costers del Sió – D.O. Costers del Segre*

POMA REINETA, vainilla i fruits secs

*Calvados Sour Massana*

XOCOLATA "BEAN TO BAR"

*Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d'Espolla – D.O. Empordà*

Bombó de maracujà / Bombó de Xocolata

Menú: 155.00€ p/p

Maridatge de vins: 80.00€ p/p

OSTRES GILLARDEAU N.2 (6 unitats) *al natural i llimona Margarita* 39.75€

SALMÓ NORUEC, *semi curat i fumat al moment, crème fraîche i el seu caviar* 29.75€

TONYINA VERMELLA EN TARTAR, *kalamansi i sriracha* 32.75€

FOIE GRAS D'ÀNEC "mi cuit", *textures de blat de moro, gelat de mango i espècies* 35.50€

AJOBLANCO, *sardina fumada, raïm, cremós d'ametlla i oliva negra* 29.75€

CANELÓ DE PULARDA, *escamarlà i crema de ceba dolça* 35.75€

ESPATLLETES DE CONILL *en escabetx tebi i bolets de temporada* 32.75€

ARRÒS MELÓS DE GAMBA VERMELLA *i tàrtar de calamar* 39.75€

MAR I MUNTANYA, *mandonguilles trufades, parmentier i calamarcets* 35.75€

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986), *a la brasa, oli d'herbes i pera al romaní* 32.50€

LLOM DE VACA MADURADA (40 dies), *en tagliatta* 39.75€

ESPATLLETA DE CABRIT *lacada al romaní, "amontillado" i tocs mediterranis* 39.75€

TARTAR DE BOU EN CANELÓ DE RUBIA GALLEGA, *emulsió d'anxova i mostasses* 35.75€

COLOMÍ DE SANG, *escalunyes al cafè i salsa hoisin de prunes* 42.75€

LLUÇ DE PELANGRE *sobre fons de patata, oli d'oliva verge i perfum de farigola* 34.75€

LLOBARRO D'HAM THAI *curri verd, llet de coco i verduretes* 39.75€

LLOBREGANT BLAU, *el seu suquet, parmentier i rossinyols* 52.75€

ESPARDENYES I KOKOTXAS DE LLUÇ, *al pil pil* 52.75€

Pans artesans i aperitius 4.90€

Si té al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, avisi'ns. Podem oferir-li altres opcions.

Els preus de la carta inclouen el 10% d'IVA

Horari per menú degustació: 13:00h a 14:00h i de 20:00h a 21:00h