

MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá para mesa completa)

CAPUCCINO DE BOLETUS Y TRUFA

MEJILLONES, en ponzu de lima

ROYAL DE NÍSCALO BOTÓN, en escabeche

MACARON "Waldorf"

OSTRA GILLARDEAU nº2 y limón Margarita

Memòria 2018 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat

LA CODORNIZ

Muslo confitado y lacado

"Rillete" envuelto en hoja de acelga con jugo de su asado

American IPA – Hopsters - Besalú

FOIE GRAS DE PATO, coca de cristal, texturas de maíz y toques anisados

Haart Goldtropfchen Kabinett 2022 – Reinholt Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer

ESCUDELLA Y CARN D'OLLA

"TERRINA DE CARN D'OLLA" vinagreta de piñones y sus contrastes

ESCUDELLA, en consomé

Dos Terras Blanc 2021 – Celler Dos Terras – D.O. Montsant

KOKOTXA DE MERLUZA AL PIL PIL, judía del "ganxet" y caviar de ajo negro

Atalier 2023 – Raúl Pérez – D.O. Rias Baixas

CANELÓN DE RUBIA GALLEGA CURADA, su tartar, emulsión de anchoa y mostazas

Nadal X Col.lecció 2019 – Celler Nadal – D.O. Penedès

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO, papada de cerdo Ibérico, kimchi de otoño y manzana

Ianvs I 2023 – Celler Ianvs – Terra Alta

HOMENAJE AL MAGRET DE PATO MASSANA (1986), a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero

Can Noves Negre 2019 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell

LIEBRE A LA ROYAL, su parfait, trufa negra y crema de castañas

Alto Siós 2021 – Celler Costers del Sió – D.O. Costers del Segre

HUEVO ESTRELLADO, yogurt, mango y chocolate blanco

Daiquiri de mango especiado

CHOCOLATE "BEAN TO BAR"

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

Bombón de fruta de la pasión

Bombón de chocolate

Menú: 160.00€ p/p

Maridaje de vinos: 80.00€ p/p

OSTRAS GILLARDEAU nº2 (6 unidades) *al natural con limón Margarita* 39.75€

SALMÓN NORUEGO *semi curado y ahumado al momento, crème fraîche y su caviar* 32.75€

ATÚN ROJO EN TARTAR, *kalamansi y sriracha* 32.75€

FOIE GRAS DE PATO *"mi cuit", texturas de maíz, helado de mango y especias* 35.50€

BOLETUS, GAMBAS Y TRUFA, *en carpaccio, gamba marinada, trufa y vinagreta de piñones* 42.75€

CANELÓN DE PULARDA, *crema de boletus, jugo de asado, trufa negra y parmesano* 37.75€

ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA *y tartar de calamar* 39.75€

MAR Y MONTAÑA, *albóndigas trufadas, calamarcitos, parmentier y esferas de guisante* 35.75€

MAGRET DE PATO MASSANA (1986), *a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero* 33.50€

LOMO DE VACA MADURADA (40 días), *en tagliatta* 39.75€

PALETILLA DE CABRITO *lacada al romero, amontillado y toques mediterráneos* 39.75€

TARTAR DE BUEY EN CANELÓN DE RUBIA GALLEGA, *emulsión de anchoa y mostazas* 37.75€

PICHÓN DE SANGRE, *chalotas al café y salsa hoisin de ciruelas* 42.50€

LIEBRE A LA ROYAL, *su parfait, trufa negra y crema de castañas* 42.50€

MERLUZA DE PINCHO, *sobre patata, aceite de oliva virgen y perfume de tomillo* 35.75€

LUBINA DE ANZUELO THAI, *curry verde, salsa de coco y verduritas* 39.75€

BOGAVANTE DEL PAÍS, *su suquet, parmentier y setas de temporada* 52.75€

"ESPADENYES" Y KOKOTXAS DE MERLUZA *con un suave pil pil* 54.75€

Panes artesanos y aperitivos 4.90€

Si tiene alergias o intolerancias alimenticias, avísenos. Podemos ofrecerle otras opciones.

Los precios de la carta incluyen el 10% de IVA

Horario para menú degustación: 13:00h a 14:00h y de 20:00h a 21:00h