

MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá para toda la mesa)

SOPITA DE MENTA

MEJILLONES, en escabeche cítrico

ROYAL DE SALMÓN, ponzu y su caviar

MACARON "Waldorf"

OSTRA GILLARDEAU nº2 y limón Margarita

Memòria 2016 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat

LA CODORNIZ

Muslo con lacado de asado

Rillete en escabeche y crujiente de semillas

Huevo "mollet" y salmorejo traslúcido

American IPA – Hopsters - Besalú

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

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

"TARRINA DE CARN D'OLLA" vinagreta de piñones y encurtidos

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

KOKOTXA DE MERLUZA AL PIL PIL, crema de habas blancas y caviar de ajo negro

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

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

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

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

Chocolate – Bodegas Orben – D.O. CA Rioja

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

Can Noves Negre 2018 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell

RABO DE BUEY, salsa de cebolla tierna, clorofila y aceituna negra

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

MANZANA REINETA, vainilla y frutos secos

Calvados Sour Massana

CHOCOLATE "BEAN TO BAR"

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

Bombón de fruta de la pasión

Bombón de chocolate

Menú: 155.00€ 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* 29.75€

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€

AJOBLANCO, *sardina ahumada, uvas, cremoso de almendra y aceituna negra* 29.75€

CANELÓN DE PULARDA, *cigalas y crema de cebolla dulce* 35.75€

PALETILLAS DE CONEJO *en escabeche tibio y setas de temporada* 32.75€

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

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

MAGRET DE PATO MASSANA (1986), *a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero* 32.50€

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* 35.75€

PICHÓN DE SANGRE, *chalotas al café y salsa hoisin de ciruelas* 42.75€

MERLUZA DE PINCHO, *sobre patata, aceite de oliva virgen y perfume de tomillo* 34.75€

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

BOGAVANTE DEL PAÍS, *su suquet, parmentier y rebozuelos* 52.75€

"ESPARDENYES" Y KOKOTXAS DE MERLUZA *con un suave pil pil* 52.75€

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