

MENU DEGUSTACIÓ

(el menú es servirà per taula completa)

Aperitius

Musclos marinats, llima i coriandre
Macaró "Waldorf"
Plàncton, crema de salmó i el seu caviar
Brou instantani de bolets del temps
Rillete de guatlla en escabetx i crosta de llavors
Brioix de melós de porc, kimchee i menta
Raventós i Blanc reserva de la Finca 2014 – Conca del riu Anoia

Menú

OSTRA GILLARDEAU, en ceviche i neu de coco
Turonia 2016 – Bodega Quinta de Couselo – D.O. Rías Baixas

FOIE GRAS D'ÀNEC, coca de vidre, textures de blat de moro i tocs anissats
Château Lafitte 2014 – A.O.C. Jurançon

CEPS, GAMBES I TÒFONA, cep en carpaccio, gamba marinada, tòfona i vinagreta de pinyons
Caminante 2017 – Terra Remota – D.O. Catalunya

GYOZA DE PERDIU A LA COL, brou de perdiu, col de Brussel·les, kale i "choucroute"
La Huella de Aitana 2017 –Gonzalo Celayeta– D.O. Navarra

LLOBREGANT, el seu suquet i escuma de patata
Augustus Chardonnay 2017 – Augustus Forum – D.O. Penedès

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986), a la brasa. Oli d'herbes i pera al romaní
Etna 2017 – Planeta – D.O.C. Etna - Sicilia

LLEBRE A LA ROYALE, tòfona negra, ravioli de remolatxa i foie gras
S'Alou 2015 – Vinyes dels Aspres – D.O. Empordà

Postre

EARL GREY. La nostra versió del te amb llimona

OU ESTRELLAT, iogurt, mango i xocolata blanca
Vi de glass Gewürztraminer 2012 – Gramona – D.O. Penedès

Petit fours

Preu menú: 110.00€ p/p
Preu maridatge de vins: 48.75€ p/p