

MENU DEGUSTACIÓ

(el menú es servirà per taula completa)

BROU INSTANTANI de rossinyols

MACARON "Waldorf"

MUSCLOS MARINATS, llima i coriandre

CREMA DE SALMÓ, emulsió de plàncton i caviar de salmó

"RUBIA GALLEGA" curada i caviar de mostassa

RILLETE DE GUATLLA en escabetx i crosta de llavors

BRIOIX DE MELÓS de porc, kimchee i menta

Raventós i Blanc reserva de la Finca 2015 – Conca del riu Anoia

MAR, ostra, escopinya, cargol de mar, musclo de roca, llimona a la sal i alga còdium

Terra de Godos 2017 – Adegas Pedralonga – 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

PÈSOLS DE LLAVANERES (Horta Pera), ravioli de botifarra negra i vel de cansalada

Masia Carreras Blanc 2016 – Martí Fabra – D.O. Empordà

LLOBREGANT BLAU, el seu suquet i escuma de patata

Dr. Loosen Riesling Sec 2017 – Dr. Loosen – Mosel

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

Lagravera vi natural 2016 – La Gravera – D.O. Costers del Segre

MELÓS DE CUA DE BOU, tendons i pesto d'herbes

S'Alou 2016 – Vinyes dels Aspres – D.O. Empordà

Postre

EARL GREY. La nostra versió del te amb llimona

FRUITA DEL TEMPS VERSIÓ 2019

Vi de glass Gewürztraminer 2013 – Gramona – D.O. Penedès

Amb el cafè

Bombó cremós de xocolata 70%

Spécule (galleta especiada)

Preu menú: 115.00€ p/p

Preu maridatge de vins: 49.75€ p/p