

## MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá para toda la mesa)

### MACARON "Caprese"

MEJILLONES MACERADOS, lima y cilantro

ROYAL DE SALMÓN, ponzu y su caviar

HUMMUS, zanahoria y Ras el Hanout

OSTRA GILLARDEAU N.2 y perla de caldo dashi

*Júlia Bernet 60x40 2017 – Celler Júlia Bernet – D.O. Corpinnat*

### LA CODORNIZ

Muslo lacado en jengibre

Rillete en escabeche y crujiente de semillas

Ramen, ajitsuke tamago y fideos translúcidos

*Sigma – Dark Sour Ale – Alvinne Brewery*

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

*Château Lafitte 2015 – A.O.C. Jurançon*

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

*Williams Humbert Oloroso en rama col.2009 – D.O. Jerez-Xerès-Sherry*

GUISANTES DE LLAVANERES "minis", espardenyes y butifarra negra

*Tayaimgut 2015 – Celler Tayaimgut – D.O. Penedès*

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO sobre papada de cerdo Ibérico, encurtidos y kimchee de fresa

*Gabriel d'Ardhuy Bourgogne 2018 – Domaine d'Ardhuy – A.O.C. Bourgogne*

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

*Sota els Àngels Blanc 2016 – Celler Sota els Àngels – D.O. Empordà*

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

*Carles Andreu Trepat 2018 – Celler Carles Andreu – D.O. Conca de Barberà*

CORDERO LECHAL, cuajada de leche ahumada, ajo blanco y ajo negro

*Reyneke syrah 2018 – Reyneke wines – Stellenbosch District WO, Sudáfrica*

MANZANA, APIO, KALAMANSI Y ALBAHACA

### NUESTRA FRUTA DEL TIEMPO

*Stiegelmar Beerenauslese 2008 – Weingut Stiegelmar – Burgenland, Austria*

Bombón cremoso de chocolate 70%

Galleta de chocolate y cardamomo

Menú: 125.75€ p/p

Maridaje de vinos: 59.75€ p/p