

# MENÚ DEGUSTACIÓN

(el menú se servirá por mesa completa)

Almendra salada  
Macaron, de sardina ahumada y finas hierbas  
Ajo blanco, uva y Kalamata  
OSTRA GILLARDEAU N.2, manzana y eneldo

*Memòria 2018 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

• • •

LA CODORNIZ  
Escabeche suave, semillas crujientes y brotes tiernos  
Muslo confitado y lacado

*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*

• • •

GAZPACHO VERDE,  
gamba roja, verduras y brotes  
*Atelier 2023 – Raúl Pérez – D.O. Rias Baixas*

• • •

RUBIA GALLEGA CURADA,  
tartar de vaca, emulsión de anchoa y mostazas  
*Salinete 2024 – La Melonera – D.O. Sierras de Málaga*

• • •

KOKOTXA DE BACALAO,  
guiso de tripa, garbanzos y brandada  
*Nadal X Col·lecció 2019 – Celler Nadal – D.O. Penedès*

• • •

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO,  
en suquet, papada ibérica, emulsión de azafrán  
*Mo-23 – 2023 – Finca Jean Leon – D.O. Penedès*

• • •

HOMENAJE AL MAGRET DE PATO MASSANA (1986),  
a la brasa, aceite de hierbas y pera al romero  
*Els Boschals 2023 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell*

• • •

CORDERO LECHAL, pistacho, menta y setas de temporada  
*Aires de Garbet 2021 – Celler Perelada – D.O. Empordà*

• • •

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS  
*Surtido de quesos de diferentes D.O. (Supl. 12€)*

• • •

HUEVO ESTRELLADO, yogurt, mango y chocolate blanco  
*Nº2 Victoria – Bodegas Jorge Ordoñez – D.O. Málaga*

• • •

CHOCOLATE “BEAN TO BAR”  
*Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d’Espolla – D.O. Empordà*

• • •

Bombón de fruta de la pasión  
Gominola de frambuesa e hibisco  
Galleta de cardamomo y chocolate

MENÚ: 165.00€ p/p

Maridaje de vinos: 80.00€ p/p