

# MENÚ DEGUSTACIÓ

(el menú es servirà per taula completa)

Ametlla salada  
Macaró, sardina fumada i fines herbes  
Ajo blanco, raïm i kalamata  
OSTRA GILLARDEAU N.2, Poma i anet  
*Memòria 2018 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

• • •

LA GUATLLA  
Escabetx suau, llavors cruixents i brots tendres  
Cuixeta confitada i lacada  
*American IPA – Hopsters - Besalú*

• • •

FOIE GRAS D'ÀNEC,  
coca de vidre, textures de blat de moro i tocs anisats  
*Haart Goldtropfchen Kabinett 2022 – Reinholt Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer*

• • •

GASPATXO VERD,  
gamba vermella, verdures i brots  
*Atelier 2023 – Raúl Pérez – D.O. Rias Baixas*

• • •

RUBIA GALLEGA CURADA,  
tàrtar de vaca, emulsió d'anxova i mostasses  
*Salinete 2024 – La Melonera – D.O. Sierras de Málaga*

• • •

COCOTXA DE BACALLÀ,  
guisat de tripa, cigrons i brandada  
*Nadal X Col.lecció 2019 – Celler Nadal – D.O. Penedès*

• • •

ANGUILA DEL DELTA DE L'EBRE,  
en suquet, cansalada del coll i allioli de safrà  
*Mo-23 – 2023 – Finca Jean Leon – D.O. Penedès*

• • •

HOMENATGE AL MAGRET D'ÀNEC MASSANA (1986)  
a la brasa, oli d'herbes i pera al romaní  
*Els Boscals 2023 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell*

• • •

XAI DE LLET, festuc, menta i bolets de temporada  
*Aires de Garbet 2021 – Celler Perelada – D.O. Empordà*

• • •

LA NOSTRA SELECCIÓ DE FORMATGES  
*Assortiment de formatges de diferents D.O. (Supl. 12€)*

• • •

OU ESTRELLAT, iogurt, mango i xocolata blanca  
*Nº2 Victoria – Bodegas Jorge Ordoñez – D.O. Málaga*

• • •

XOCOLATA "BEAN TO BAR"  
*Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d'Espolla – D.O. Empordà*

• • •

Bombó de maracujà  
Gominola de gerds i hibiscus  
Galeta de cardamom i xocolata

MENÚ: 165.00€ p/p

Maridatge de vins: 80.00€ p/p