

Menú de San Valentín

MENÚ DEGUSTACIÓ

“Núvol” de cava Mastinell

“Nube” de cava Mastinell

Mastinell cava “cloud”

La nostra versió del “Cocido”

Nuestra versión del “Cocido”

Our version of “stew”

Tatin de calçots amb salsa de parmesà

Tatin de calçots con salsa de parmesano

Calçots Tatin with Parmesan Sauce

Pèsols del Maresme amb tripa de bacallà, pernil i tòfona d’hivern

Guisantes del Maresme con tripa de bacalao, jamón y trufa de invierno

Maresme peas with cod gut, ham and winter truffle

Llobarro Aquanaria amb salsa tailandesa, mango i mantega d’escamarlà

Lubina Aquanaria con salsa tailandesa, mango y mantequilla de cigala

Aquanaria sea bass with Thai sauce, mango and crawfish butter

Filet d’hivern amb escalunya, remolatxa i rave

Solomillo de invierno con cebolla chalota, remolacha y rábano

Winter sirloin steak with shallot, beetroot and radish

Gelat de maracujà amb xocolata blanca

Helado de maracuyá con chocolate blanco

Passion fruit ice cream and white chocolate

Brioix de Palo Cortado, xocolata i gelat de cafè

Brioche de Palo Cortado, chocolate y helado de café

Brioche of “Palo Cortado” wine, chocolate and coffee ice cream

Petit Fours

77,00 € p.p IVA incl. / VAT Inc.

Maridatge de Vins Inc. / Maridaje de Vinos Inc. / Wine Pairing Inc

Aigua i Cafè Inc. / Aguas i Café Inc. / Water and Coffee Inc.