

MENÚ GASTRONÒMIC DEGUSTACIÓ

MENÚ GASTRONÓMICO DEGUSTACIÓN I GASTRONOMIC TASTING MENU

Nits de Divendres i Dissabtes | Noches de Viernes y Sabados | Friday and Saturday nights

Niu de salmó marinat amb pasta filo i burrata (2, 3, 5, 12, 14)

Nido de salmón marinado con pasta filo y burrata
Nest of marinated salmon with filo pastry and burrata

Salmorejo amb cruixent d'ibèric i encenalls de foie (2, 6, 14)

Salmorejo con crujiente de ibérico y virutas de foie
Salmorejo with crispy Iberian ham and foie shavings

Tàrtar d'escalivada amb vinagreta de mango i oli de tòfona (2, 6, 14)

Tartar de escalivada con vinagreta de mango y aceite de trufa
Escalivada tartar with mango vinaigrette and truffle oil

Tonyina confitada amb tabulé d'alfàbrega (2, 5, 14)

Atún confitado con tabulé de albahaca
Confit tuna with basil tabbouleh

Medalló de rap amb gamba vermella i aire de mar (2, 3, 5, 13, 14)

Medallón de rape con gamba roja y aire de mar
Monkfish medallion with red prawn and sea foam

Presa a baixa temperatura amb verdures i perfum de llima (2, 4, 6, 14)

Presa a baja temperatura con verduritas y perfume de lima
Slow-cooked pork shoulder with vegetables and lime perfume

Bavaroise de maduixes silvestres amb crumble de festucs (2, 3, 14)

Bavaroise de fresas silvestres con crumble de pistachos
Wild strawberry bavaroise with pistachio crumble

Tatin de poma amb granissat de síndria (2, 3, 14)

Tatín de manzana con granizado de sandía
Apple tart tatin with watermelon granita

Maridatge / Maridaje / Pairing incl.

79,00 € p.p IVA inclòs / IVA incl. / VAT incl.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14