

MENÚ GASTRONÒMIC DEGUSTACIÓ

MENÚ GASTRONÓMICO DEGUSTACIÓN I GASTRONOMIC TASTING MENU

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

Cebiche picant de gambes, magrana i alvocat (2, 5, 10)

Ceviche picante de gambas, granada y aguacate
Spicy shrimp ceviche with pomegranate and avocado

Brandada de bacallà, pebrot del piquillo i pernil ibèric (2, 3, 5)

Brandada de bacalao, pimiento del piquillo y jamón ibérico
Cod brandade with piquillo pepper and Iberian ham

Escabetx tebi de rovellons amb escuma de moniato (3, 14)

Escabeche templado de niscalos con espuma de boniato
Warm marinated wild mushrooms with sweet potato foam

Cansalada de coll de porc amb saltat de bolets, emulsió de rovell i parmesà (3, 7)

Papada de cerdo con salteado de setas, emulsión de yema y parmesano
Pork jowl with sautéed mushrooms, egg yolk emulsion and parmesan

Corball de costa amb albergínia, miso blanc i rúcula (5, 6)

Corvina de costa con berenjena, miso blanco y rúcula
Coastal corvina with eggplant, white miso and arugula

Melós de vedella amb cremós de carabassa, ceba dolça i castanya (3, 13, 14)

Meloso de ternera con cremoso de calabaza, cebolla dulce y castaña
Braised veal with pumpkin cream, sweet onion and chestnut

Pinya colada (3, 14)

Piña colada
Pina colada

Pera a l'Alba Negre, brownie de xocolata negra i romaní (2, 3, 14)

Pera a l'Alba Negre, brownie de chocolate negro y romero
Pear in l'Alba Negre with dark chocolate brownie and rosemary

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