



## MENÚ DESCUBIERTA

### La hora del vermú

Aceituna y vermú blanco  
Pastel de mejillón en escabeche  
Bomba de perol

### Trilogía del champiñón

Bombón de champiñón  
Buñuelo de champiñón al ajillo  
Agua de champiñón

Pan de nuestros amigos de La Fogaina  
degustación de aceites catalanes

### Pescado azul

encurtidos, escabeche de calabaza

### Cebolla frita

su consomé, queso Miner d'Espinelves

### Huevo ecológico

setas de otoño, mantequilla, brioche

### Lubina

jugo de sus espinas, acelgas

### Lomo de corzo

tupinambo, granada

### Selección de quesos catalanes

mermeladas y confituras hechas en casa (opcional + 8,50€)

### Manzana verde

apio, aguacate, yogur

### Flan de avellana

*recuit*, naranja

### Dulces de hierbas del Mediterráneo para el café

Gominola de piña y...  
Macaron de...  
Bombón de chocolate, miel y...

*Precio 75 €*

*Maridaje de vinos 35 €*

*\* Ambos menús se servirán a mesa completa*

*\* Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia*

*\* 10% IVA incluido*