



MENÚ EMOCIÓ

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

Gamba roja

caldo acidulado, maíz

Vaca vieja en tartar

alcaparra, patatitas sufladas

Cebolla frita

su consomé, queso Miner d'Espinelles

Huevo ecológico

setas de otoño, mantequilla, brioche

Cocochas de merluza

pilpil de sus cabezas, salsa de cava, alga còidium

Rodaballo

emulsión de cítricos, zanahoria

Oreja de cerdo guisada

tallarines de calamar, cortezas

Liebre à la Royale

orejones, trufa de foie

Manzana verde

apio, aguacate, yogur

Pera

vino tinto, limón

Café

remolacha, chocolate

Dulces de hierbas del Mediterráneo para el café

Gominola de piña y...

Macaron de...

Bombón de chocolate, miel y...

Precio 110 €

Maridaje de vinos 50 €

** Ambos menús se servirán a mesa completa*

** Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia*

** 10% IVA incluido*