

## Menú Degustación

(Los menus se servirán por mesa completa)

### **Sopa fría de cereza y tomate con requesón y helado de AOVE**

Recordando un “gazpacho” pero con fruta de verano y el contraste del queso

### **Espuma de maíz con foie-gras y vainilla**

En forma de cóctel, base de mi-cuit, maíz tostado y su espuma a la vainilla

### **Wagyu con texturas de manzana de Torroella**

Carne curada, sésamo negro y texturas de manzana

### **Flor de calabacín con cremoso de queso Toscat, vinagreta suave de albahaca y notas de vinagre antiguo**

Rellena, crujiente y servida con una crema fría de calabacín y sus tallarines

\*\*\*

### **Canelón de puerro con cigalas, beurre blanc y queso “el Set”**

El clásico de casa

### **Lubina salvaje con salsa verde de algas**

El lomo cocido lentamente con fumet blanco concentrado,  
algas y mayonesa de escalivados

### **Pechuga de pato con higos, ciruelas a la brasa y vino dulce del Empordà**

Cocinado al gusto con notas de fruta madura y de hueso

\*\*\*

### **Crema de limón con su granizado de apio**

Un postre muy digestivo y refrescante...

### **Selva Negra**

Un postre donde combinamos la cereza, el chocolate y un poco de Kirsch

**Precio por persona: 100€**

(El precio no incluye Pan, crackers y petit fours)

**Pan, crackers y petit fours 3,90€**

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y se lo adaptaremos.