

Menú Degustació

*La nostra cuina vol ser amable, intentem fer plats amb ànima que a través d'ella intuïm paisatges, vivències actuals i records del passat .
(Els menús es serviran a taula complerta)*

La nostra versió del “Ajoblanco”, granissat de pinya i alfàbrega

Un plat molt conegut però amb el toc gelat , àcid i aromàtic

Esqueixada de Sorell amb olives negres, oli de trull i ceba escalivada

Un plat de sempre però amb un peix “Sostenible”

Llom de tonyina curat amb algues i oli d'oliva

Una manera diferent de menjar la tonyina

Carxofes confitades i saltades amb pernil d'ànec pedrers , ou de primera posta i el seu xip

El clàssic de casa

Beixamel de bou de mar del “Laureano” a la seva closca

Tota la carn del bou de mar amb beixamel fina i formatge artesà

La nostra versió de l'Ossobuco amb porc Duroc

Amb cremós de poma a la vainilla i el seu chutney

Milkshake de taronja i pastanaga amb crema de festuc i fruita de la passió

Textures de taronja, granissat de pastanaga i festuc

Xocolata negra , canyella i matafaluga

Flor cruixent de xocolata amb aromes d'espècies i flors

Preu per persona: 87€

*Crackers, pa i petit fours 3.50€
Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin
saber i els i adaptarem el que calgui*