Menú Degustación

Nuestra cocina quiere ser amable, intentamos hacer platos con alma que a través de esta intuimos el paisaje, vivencias actuales y recuerdos del pasado

(Los menús se servirán por mesa completa)

Nuestra versión del Ajoblanco, granizado de piña y albahaca

Un plato muy conocido pero con un toque helado, acido y aromático

Taten de tomates, patata ratte y hierbas de aquí

Ligeramente escalivados, patata confitada y tomillo

Lomo de Atún con algas y aceite de oliva

Una manera diferente de comer el atún

Mini mazorcas de foie-gras, crocant de frutos secos y moscat

Una manera original de probar nuestro foie-gras

***

Bacalao confitado, servido con su pilpil y gelatina de espinacas

Confitado con aceite de oliva de Fontclara y cocido a baja temperatura

Nuestra versión de Ossobuco con cerdo Duroc

Con cremoso de manzana a la vainilla y su chutney

***

Milkshake de naranja y zanahoria, crema de pistachos y fruta de la pasión

Texturas de naranja y pistacho

Chocolate blanco , canela y matafaluga

Flor crujiente de chocolate con aromas de especies y flores

Precio por persona: 88€

Si tienen alguna alergia o intolerancia nos lo comuniquen y adaptaremos lo que haga falta .