

Menú Degustació

(Els menús es serviran per taula complerta)

Corball curat amb líquat cítric d'algues i anacards

Corball de la nostra costa curat, "Ceviche" d'algues, fruits secs i ceba morada

Menestra de verdures cuites "al dente", puré de coliflor torrat, líquat d'herbes fresques i formatge curat

Coliflor, romanesco, espàrrec verd, mini carbassó i ravenet amb crema de coliflor
amb matisos torrats i frescor d'herbes

Bonítol "al foc" textures de calçot i el nostre caldo dashi

Bonítol a la flama amb notes vegetals fumades i la profunditat del nostre dashi

Ravioli d'ànec rostit ,compota de poma escalivada i làmines d'api

Pasta farcida de rostit d'ànec, la dolçor de la poma i la frescor de l'api

Llobarro a baixa temperatura amb salsa d'ortigues, mil fulls de patata i espinacs

Suprema de llobarro suau i melós amb crema d'ortigues,
milfulles de patata cruixent i espinacs frescos

Llom baix amb endívies a baixa temperatura lacades amb salsa Bearnesa , espuma de patata escalivada i espelette

Vedella amb endívies meloses lacades amb bearnesa, la suavitat de la patata escalivada
i el punt especiat de pebrot d'espelette

La nostra crema de llimona, refrescant i balsàmica

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api i toc efervescent

Xocolata

Rep Dominicana 80% en forma de mousse i els seus nibs

Equador 66% brownie amb praliné i toffee

Madagascar 64% amb crema anglesa semi muntada i textures de fruits vermells

Peru 70% trufa clàssica arrebossada amb cacau i caviar oli

Preu per persona: 100€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber .