

Punta d'en Blanc

(Los menús se servirán por mesa completa)

Pica pica de entrantes

**Dentón curado y madurado con raíces,
escabeche suave y mandarina**

*Recordando un sashimi... aderezado con una emulsión
de escabeche clásico y nueces tostadas*

Calamares a la andaluza con tres mojos...

El tradicional, de pimiento verde y jalapeño, de ají amarillo y cúrcuma

Espuma de maíz con foie-gras y vainilla

En forma de cóctel, base de micuit, maíz tostado y su espuma de vainilla

Segundos Platos

**Canelón tibio de puerro con cigalas, beurre blanc
y queso "el Set"**

El clásico de casa

&

Arroz Carneroli con caldo de caldereta y cabracho

De Albert Grassot servido con una emulsión de azafrán

Postre

El melón

Ensalada fresca de melón donde jugamos con sabores y texturas

Precio por persona: 70€

(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.