

MENÚ DEGUSTACIÓ

Cargolina de pernil amb tomata

Cruixent de gambeta

Bombó de préssec amb vi

Encenalls de vedella amb crustcis

La nostra sangrita

Bunyol de lluç amb salsa verda

Rotlle de peus de porc amb bou de mar

Sopa de meló amb cloïsses i ramallo de mar

Caneló de calamar amb ceba

Rogers amb crema de fruita seca i formatge Saüll La Xiquella amb alfàbrega

Ànec d'aglà amb anxoves

Carretó de formatges artesans i de *fermier*, seleccionats per Toni Gerez

Ravioli de coriandre amb pinya i gelat de fonoll

Albergínia, cafè, cacau i whisky

Petit fours

85,00

Aquest menú només es servirà a taula completa

A més, opció maridatge de vins. Aigües minerals i cafès

25,00

Aquest menú té una duració de servei mínim de 2,30h, per això es servirà fins mitja hora abans el tancament de cuina.

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître.