

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Crujiente de algas*

*Sablé de anchoa con brandada de boquerón*

*Gominola de manzana, pepino y hoja de ostra*

*Bombón de calçotada*

*Empedrat de bacalao con alubias de Santa Pau*

*Chucho de arroz negro*

*Rollito de manitas de cerdo con buey de mar*

---

*Espárragos con lactonesa de huevo frito y jamón cocido de ibérico*

*Habas y guisantes, navajas y salsa verde de menta*

*Merluza de costa con emulsión de céleri, queso de oveja ahumado y ajo negro*

*Dos versiones de albóndigas con sepia*

---

*Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez*

---

*Infusión lima kaffir, cuajada de yogur y frutos rojos*

*Chocolate, champiñones y regaliz*

---

*Petit fours*

*85'00*

*Este menú solo se servirá a mesa completa*

*Además, opción maridaje de vinos. Aguas minerales y cafés.*

*25,00*

*Este menú tiene una duración de servicio mínimo de 2,30h, por esta razón se servirá hasta media hora antes del cierre de cocina.*

*En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*