

MENÚ DEGUSTACIÓ

Cargolina d'oliva d'Aragó i cecina

Flor manxega de bacallà amb pols de samfaina

Petit tàrtar de vedella amb vieira

Gratinat de garota amb *céleri* i nous

Corte de llebre amb pa d'espècies

Bunyol de formatge Puigpedrós trufat

Rotlle de peus de porc amb naps

Amanida de carbassa amb verat fumat i agredolç de cítrics

Caneló tebi de calamar amb bolets i foie-gras

Orada amb magrana, suc de rostit i trinxat de col llombarda

Llom de cérvol amb xocolata i castanyes

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

Crema d'ametlla amb cítrics

Xocolata negra amb espècies, cremós de castanya i gelat de codony

Petit fours

95,00

Aquest menú només es servirà a taula completa

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

30,00

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.