

MENÚ DEGUSTACIÓ

Cruixent d'algues

Sablé d'anxova amb brandada de seitó

Gominola de poma, cogombre i fulla d'ostra

Bombó de calçotada

Empedrat de bacallà amb fesols de Santa Pau

Xuixo d'arròs negre

Rotlle de peus de porc amb bou de mar

Espàrrecs amb lactonesa d'ou ferrat i pernil cuit d'ibèric

Faves i pèsols, navalles i salsa verda de menta

Lluç de costa amb emulsió d'arrel d'api, formatge d'ovella fumat i all negre

Dues versions de mandonguilles amb sípia

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

Infusió de llima kaffir, quallada de iogurt i fruites vermelles

Xocolata, xampinyons i regalèssia

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.