

Menú degustació

Aperitius

Tartaleta d'anguila fumada maionesa tartara i fruita de la passió
Ajoblanco cordovès i germinat de pèsol

Entrants

Foie micuit amb poma i vainilla
Ravioli de filet farcits de gamba i el seu bisque

Principals

Corvina salvatge " mantega blanca" i rossinyols
Carrillera de vedella xirivia i tòfona

Postre

Xocolates osmosis

80€ IVA inclòs

Canals i Canals brut nature D.O Cava
White Xarel·lo D.O Penedès
Per l'amor del garnatxa blanca i negre D.O Terra Alta
Aigües i cafès

Menú compartir

Entrants al centre de taula

Consomé trufat

Foie micuit caramel·litzat amb poma i vainilla

Cruixents de tàrtar de salmó amb mango d'avió (maduració a l'arbre) a l'estil Japonès

Tartaletes d'anguila fumada, maionesa tartara i fruita de la passió

Cecina de la Garrotxa amb ametlles

Principals

Lubina salvatge amb bolets de temporada puré de coliflor i reducció de suc d'au

Garrí, parmentier i sàlvia

Postre

Xocolates osmosis

72€ IVA inclòs

Bodega

Marta Brut Nature (Xarel·lo , Macabeu i Parellada) CORPINAT

Ashut (Granatxa blanca) D.O Terra Alta

Vizar Criança (Tempranillo, Cabernet) D.O Ribera del Duero

Aigües i cafès

Menú compartir +

Entrants al centre de taula

Foie micuit caramel·litzat amb poma i vainilla

Cruixents de tàrtar de salmó amb mango d'avió (maduració a l'arbre) a l'estil Japonès

Tartaletes d'anguila fumada, maionesa tartara i fruita de la passió

Anxoves XL amb mantega fumada de farigola

Bunyols de bacallà amb mel i llima

Cecina de la Garrotxa amb ametlles

Principals

Lubina salvatge amb bolets de temporada puré de coliflor i reducció de suc d'au

Carrillera confitada, parmentier i tòfona d'hivern (melanosporum)

Postre

Xocolates osmosis

85€ IVA inclòs

Bodega

Mas Candí Brut Nature (Xarel·lo , Macabeu, Parellada) CORPINNAT

Les Brugueres (Granatxa blanca) D.O Priorat

Carmel Roderó Crianza (Ull de Llebre) D.O Ribera del Duero

Aigües i cafès