

MENÚ CELEBRATION

Amuse bouches

Pan negro de calamar

Bombón vermouth

Tartaleta de yema curada con caviar

Bocadillo de remolacha, crème fraîche y anchoa

Tapioca con tartar de buey

Buñuelo anguila ahumada y mayonesa de plancton

Pan artesanal y juego de mantequillas

(e) Gel de pepino, berberechos y crujiente de alga codium

(e) Vichyssoise helada con huevas de trucha

(e) Flor de calabacín rellena de cigala con emulsión de cigala

(e) Macarrón “Mar y montaña” con bogavante y foie gras

(e) Carbonara de apio nabo

(p) Gamba roja con pil-pil de merluza

(p) Lubina con beurre blanc al caviar

(p) Mollejas “glaseada” con alga nori crujiente

Quesos afinados

Sorbete de pepino, salsa de albahaca y espuma de limón

Haba de cacao en su origen

155 euros

(precio por persona, se elaborará un único menú por mesa)
Maridaje de vinos: 90€ (precio por persona)

MENÚ MAR Y TIERRA

Amuse bouche

Pan negro de calamar

Bombón vermuth

Tartaleta de yema curada con caviar

Bocadillo de remolacha, crème fraîche y anchoa

Tapioca con tartar de buey y mostaza

Buñuelo de anguila ahumada y mayonesa de plancton

Pan artesanal y juego de mantequillas

(e) Vichyssoise helada con huevas de trucha

(e) Flor de calabacín rellena de cigala con emulsión de cigala

(p) Macarrón "mar y montaña" de bogavante y foie gras

(p) Salmonete a la brasa con bullabesa

(p) Filete de buey en costra de ceniza al sarmiento de viñas

Quesos afinados

Sorbete de pepino, salsa de albahaca y espuma de limón

Cerezo Sherry Cask

105 euros

(precio por persona, se elaborará un único menú por mesa)

Maridaje de vinos: 70 € (precio por persona)

Nuestra oferta se puede adaptar tomando en cuenta las alergias o intolerancias.

En el caso de que prefieren escoger a la carta, le rogamos escoger un entrante, un principal y un postre:

entrante : 37 €(e), principal 42 € (p), postre 27 €.

Precios con IVA incluido y por persona.

MENÚ VEGETARIANO

Amuse bouches

Oliva verde crujiente

Bombón vermuth

Tartaleta de yema curada

Bocadillo de remolacha con crème fraîche y pistacho

Snack de alga nori y sésamo

Buñuelo de colmenillas

Pan artesanal y juego de mantequillas

(e) Vichyssoise helada

(e) Calabacín, flor en tempura y beurre blanc de berros de agua

(p) Verduritas de nuestra huerta... con vinagreta vegetal

(p) Puerros asados en salsa verde y hoja de shiso crujiente

(p) Carbonara de apio nabo vegetal

Quesos afinados

Sorbete de pepino salsa de albahaca y espuma de limón

Cerezo Sherry Cask

105 euros

(precio por persona)

Maridaje de vinos: 70€ (precio por persona)

MENÚ CELEBRATION

Amuse bouche

Pa negre de calamar

Bombó vermut

Tartaleta de rovell curat amb caviar

Entrepà de remolatxa, crème fraîche i anxova

Tapioca amb tàrtar de bou

Bunyol d'anguila fuma i mayonesa de plancton

Pa artesanal i joc de mantegues

(e) Gel de cogombre, escopinyes i cruixent d'alga codium

(e) Vichyssoise gelada amb ous de truita

(e) Flor de carbassó farcida d'escamarlà amb emulsió d'escamarlà

(e) Macarron "Mar i muntanya" amb llamàntol i foie gras

(e) Carbonara d'api-rave

(e) Gamba vermella amb pil-pil de lluç

(p) Llobarro amb beurre blanc al caviar

(p) Lletons "glacejats" i gamba vermella

Formatges afinats

Sorbet de cogombre, salsa d'alfàbrega i escuma de llimona

Fava de cacau en el seu origen

155 euros

(preu per persona, s'elaborarà un únic menú per taula)
Maridatge de vins: 90€ (preu per persona)

MENÚ MAR I TERRA

Amuse bouche

Pa negre de calamar

Bombó vermut

Tartaleta de rovell curat amb caviar

Entrepà de remolatxa, crème fraîche i anxova

Tapioca amb tàrtar de bou

Bunyol d'anguila fuma i mayonesa de plancton

Pa artesanal i joc de mantegues

(e) Vichyssoise gelada amb ous de truita

(e) Flor de carbassó farcida d'escamarlà amb emulsió d'escamarlà

(p) Macarró "mar i muntanya" amb llamàntol i foie gras

(p) Moll a la brasa amb bullabesa

(p) Filet de bou amb costra de cendra al sarment de vinya

Formatges afinats

Sorbet de cogombre, salsa d'alfàbrega i escuma de llimona

Cirerer Sherry Cask

105 euros

(preu per persona, s'elaborarà un únic menú per taula)

Maridatge de vins: 70€ (preu per persona)

La nostra oferta pot adaptar-se a al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Si desitgen menjar a la carta, poden escollir entre els plats destacats.

Ha de ser entrant, plat principal i postre. (e) entrant, 37€; (p) principal, 42€; (p) postre, 27€

Tots els preus inclouen IVA i són per persona

MENÚ VEGETARIÀ

Amuse bouche

Oliva verda cruixent

Bombó vermut

Tartaleta de rovell curat

Entrepà de remolatxa amb crème fraîche i pistatxo

Snack d'alga nori i sèsam

Bunyol de múrgoles

Pa artesanal i joc de mantegues

(e) Vichyssoise gelada

(e) Carbassó, flor en tempura i beurre blanc de créixens d'aigua

(p) Verduretes de la nostra horta... amb vinagreta vegetal

(p) Porros rostits en salsa verda i fulla de shiso cruixent

(p) Carbonara vegetal d'api-rave

Formatges afinats

Sorbet de cogombre, salsa d'alfàbrega i escuma de llimona

Cirerer Sherry Cask

105 euros

(preu per persona)

Maridatge de vins: 70€ (preu per persona)