

## 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 huevos 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)

## MENU CELEBRATION

Amuse bouche

*Pain à l'encre de seiche*

*Bonbon vermouth*

*Tartelette de jaune d'oeuf et caviar*

*Sandwich de betterave, crème fraîche et anchois*

*Tapioca et tartare de boeuf*

*Beignet d'anguille fumée et mayonnaise au plancton*

*Pain artisanal et jeu de beurres*

---

(e) Gelée de concombre, coques et algues codium croustillantes

(e) Vichyssoise glacée aux oeufs de truite

(e) Fleur de courgette farcie à la langoustine avec émulsion de langoustine

(e) Macaroni " Terre et mer" , homard et foie gras

(e) Carbonara de céleri-rave

(p) Crevettes rouges et pil-pil de colin

(p) Bar au beurre blanc et caviar

(p) Ris de veau glacés et algues nori croustillantes

---

Sélection de fromages affinés

Sorbet au concombre, coulis au basilic et mousse au citron

Fève de cacao dans son origine

---

**155 euros**

(prix par personne, un menu unique pour toute la table)  
Sélection de vins: 90€ (prix par personne)

## MENU TERRE ET MER

---

Amuse bouche

*Pain à l'encre de seiche*

*Bonbon vermouth*

*Tartelette de jaune d'oeuf et caviar*

*Sandwich de betterave, crème fraîche et anchois*

*Tapioca et tartare de boeuf*

*Beignet d'anguille fumée et mayonnaise au plancton*

*Pain artisanal et jeu de beurres*

---

(e) Vichyssoise glacée aux œufs de truite

(e) Fleur de courgette farcie à la langoustine avec émulsion de langoustine

(p) Macaroni "terre et mer" , homard et foie gras

(p) Rouget à la braise et bouillabaisse

(p) Filet de bœuf en croûte de sarment de vignes

---

Sélection de fromages affinés

Sorbet au concombre, coulis au basilic et mousse au citron

Cerisier Sherry Cask

---

**105 euros**

(prix par personne, un menu unique pour toute la table)

Assortiments de vins: 70€ (prix par personne)

Notre offre peut être adaptée pour tenir en compte les allergies ou d'intolérances.  
Si vous préférez choisir à la carte, il est impératif de sélectionner une entrée, un plat principal et un dessert. (e) entrée, 37€; (p) plat principal, 42€, dessert, 27€  
Prix TTC et prix par personne

## MENU VÉGÉTARIEN

Amuse bouches

*Olive verte croquante*

*Bonbon au vermouth*

*Tartelette de jaune d'oeuf*

*Sandwich à la betterave, crème fraîche et pistache*

*Algue nori croustillante et sésame*

*Beignet aux morilles*

*Pain artisanal et jeu de beurres*

---

(e) Vichyssoise glacée

(e) Courgette, fleur de courgette en tempura et beurre blanc de cresson

(p) Légumes de notre jardin... et vinaigrette de légumes

(p) Poireaux rôtis en sauce verte et feuille de shiso croquante

(p) Carbonara de céleri-rave

---

Sélection de fromages affinés

Sorbet concombre, coulis de basilic et mousse au citron

Cerisier Sherry Cask

---

**105 euros**

(prix par personne)

Sélection de vins: 70€ (prix par personne)

## CELEBRATION MENU

---

Amuse bouches

*Squid ink bread*

*Vermouth bombon*

*Cured egg yolk tart and caviar*

*Beet, crème fraîche and anchovy sandwich*

*Tapioca and steak tartare*

*Smoked eel fritter*

*Homemade bread and butter selection*

---

(s) Cucumber gel, cockles and codium seaweed crisp

(s) Frozen Vichyssoise with trout roe

(s) Zucchini flower stuffed with crayfish and crayfish emulsion

(s) Macaroni " Surf and turf" , lobster and foie gras

(m) Celeriac carbonara

(m) Red shrimp with pil-pil of hake

(m) Sea bass with beurre blanc and caviar

(m) Glazed sweetbreads with crispy nori seaweed

---

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cacao bean in its origin

---

**155 euros**

(price per person, the same menu will be served per table)

Wine selection: 90€ (price per person)

## EARTH AND SEA MENU

*Amuse bouche*

*Squid ink bread*

*Vermouth bombon*

*Cured egg yolk tart and caviar*

*Beet, crème fraîche and anchovie sandwich*

*Tapioca and beef tartare*

*Smoked eel fritter and plankton mayonnaise*

*Homemade bread and butter selection*

---

(s) Frozen vichyssoise with trout roe

(s) Zucchini flower stuffed with crayfish and crayfish emulsion

(m) Macaroni " Surf and turf" , lobster and foie gras

(m) Grilled red mullet with bouillabaisse

(m) Beef in ashes from wineyard

---

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cherry tree Sherry Cask

---

**105 euros**

(price per person, the same menu will be served per table)

Wine selection: 70€ (price per person)

Our menus can be adapted to food allergies or intolerances.

If you would like to order *a la carte* you have to select a starter, main course and dessert

(s) starter: 37€; (m) main course, 42€; dessert, 27€

All prices include VAT and are price per person



## VEGETARIAN MENU

Amuse bouches

*Crispy green olive*

*Vermouth bombon*

*Tart of cured yolk*

*Beet, crème fraîche and pistachio sandwich*

*Nori seaweed and sesame snack*

*Morel fritter*

*Homemade bread and butter selection*

---

(s) Frozen Vichyssoise

(s) Zucchini , zucchini flower in tempura and watercress beurre blanc

(m) Vegetables from our garden... with vegetable vinaigrette

(m) Roasted leeks in green sauce and crunchy shiso leaf

(m) Celeriac carbonara

---

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cherry tree Sherry Cask

---

**105 euros**

(price per person)

Wine selection: 70€ (price per person)

## 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 mûrgoles*

*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)