

MENÚ DEGUSTACIÓ DE TEMPORADA

MENÚ DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

Ravioli d'escòrpora amb musclos al "Thai" i esferificacions de fruita de la passió

Ravioli de cabracho con mejillones al estilo "Thai" y esferificaciones de fruta de la pasión
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 14)

Turbot salvatge confitat amb el seu suc reduït, castanyes i espàrrecs verds
Rodaballo salvaje confitado con su jugo reducido, castañas y espárragos verdes
(2, 3, 6, 7, 14)

Sorbet de taronja sanguina
Sorbete de naranja sanguina
(4)

Filet de vedella "black angus" amb escalopa de foie i salsa d'Oporto
Filete de ternera "black angus" con escalope de foie y salsa de Oporto
(2, 3, 4, 10, 14)

Tatin de mango amb praliné de carabassa, sablé bretó i gelat de regalèssia
Tatin de mango con praliné de calabaza, sablé bretón y helado de regaliz
(1, 2, 3, 4, 5)

Inclou aigües amb i sense gas de Vichy Catalan i pa
Incluye aguas con y sin gas de Vichy Catalan y pan

60€

(IVA inclòs /IVA incluido)



Els plats poden contenir trasses d'altres al·lèrgens; consulta amb el personal davant qualsevol dubte.
Los platos pueden contener trazas de otros alérgenos; consulta con el personal ante cualquier duda.