

MENÚ DEGUSTACIÓN

Caracola de jamón con tomate

Crujiente de gambita

Bombón de melocotón al vino

Virutas de ternera con crustáceos

Nuestra sangrita

Buñuelo de merluza en salsa verde

Rollito de manitas de cerdo con buey de mar



Sopa de melón con almejas y Ramallo de mar

Canelón de calamar encebollado

Salmonetes con crema de frutos secos y queso Saüll La Xiquella con albahaca

Pato de bellota con anchoas



Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez



Ravioli de cilantro con piña y helado de hinojo

Berenjena, café, cacao y whiskey



Petit fours

85'00

Este menú solo se servirá a mesa completa

Además, opción maridaje de vinos. Aguas minerales y cafés.

25,00

Este menú tiene una duración de servicio mínimo de 2,30h, por esta razón se servirá hasta media hora antes del cierre de cocina.

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.