

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Caracola de aceituna de Aragón y cecina*  
*Flor manchega de bacalao con polvo de chanfaina*  
*Petit tartar de ternera con vieira*  
*Gratinado de erizo de mar con céleri y nueces*  
*Corte de liebre con pan de especias*  
*Buñuelo de queso Puigpedrós trufado*  
*Rollito de manitas de cerdo con nabos*

---

*Ensalada de calabaza con caballa ahumada y agridulce de cítricos*

*Canelón tibio de calamar con setas y foie-gras*

*Dorada con granada, jugo de asado y trinxsat de col lombarda*

*Lomo de ciervo con chocolate y castañas*

---

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

---

*Crema de almendra con cítricos*

*Chocolate negro con especias, cremoso de castaña y helado de membrillo*

---

*Petit fours*

**95'00**

*Este menú solo se servirá a mesa completa*

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

**30,00**

*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*