

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pan airbag de huevo frito trufado

Carquinyoli de pistachos y mojama

Pollo con gambas

Uva con arenque

Capuchino de rabo de buey

Erizo de mar con alubias de Santa Pau

Rollito de liebre a la royal

Raviolis de pulpo con calabaza, boniato y sobrasada

Consomé de faisán con vieiras

Pescado del mercado con crema de almendras, vinagreta de meunière y alcachofa

Lomo de ciervo con cacao y regaliz

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

Infusión de té rooibos, zanahoria, canela y vainilla

Bizcocho de cacao al vapor, mousse de violeta y sorbete de coco

Petit fours

79'00

Este menú solo se servirá a mesa completa

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

21,00

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.