

DEGUSTACIÓ FESTIVAL

Gaspatxo de cireres.

Tortita de camarons.

Gyoza de llagostins i verdures amb ponzu.

Caneló de tomàquet amb formatge de cabra,

Croqueta de ceps,

Oliva esfèrica.

Tomàquets de l'horta, sardines i sorbet de cherrys.

Carpaccio de gamba vermella, avocat i oli fumat.

Espàrrecs de Navarra, maitake, tòfona i holandesa fumada.

Flor de carbassó farcida de formatge, anxoves i alfàbrega.

Ou a baixa temperatura, sobrassada i escuma de Mahon.

Arròs negre de tinta, sepietes i all-i-oli de julivert.

Corvall Reial amb gamba vermella i suc de gambes.

Lasanya Coreana de galta de vedella i beixamel especiada.

Sopa de fruits vermells, flors i litxis.

Xocolata Guayaquil amb taronja confitada.

Preu per comensal 70,00€ iva inclòs.

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.

Els horaris per als menús degustació són de 13:00h a 14:30h i de 20:30h a 22:00 h

Dissabtes migdia no estaran disponibles.

DEGUSTACIÓN FESTIVAL

Gazpacho de cerezas

Tortita de camarones.

Gyoza de langostinos y verduritas al lemon grass y ponzu.

Canelón de tomate y queso de cabra,

Croqueta de ceps,

Oliva esférica.

Tomates de la huerta, sardinas y sorbete de cherrys.

Carpaccio de gamba roja, aguacate y aceite ahumado.

Espárrago de Navarra, maitake, trufa y holandesa ahumada.

Flor de calabacín rellena de queso, anchoas y albahaca.

Huevo a baja temperatura, sobrasada y espuma de queso de Mahon.

Arroz negro de tinta, sepietas y all-i-oli de perejil.

Corvina Real con gamba roja y jugo de gamba.

Lasaña Coreana de carrillera de ternera y bechamel especiada.

Sopa de frutos rojos, flores y lichis.

Chocolate Guayaquil con naranja confitada.

Precio por comensal 70,00€ iva incluido.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.

Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:30 h y de 20:30h a 22:00h

Sábados mediodía no estarán disponibles.