



DEGUSTACIÓ FESTIVAL

LES TAPES

Salmorejo de préssec de vinya.
Coca de gambetes.
Gyoza de llagostins i verdures al lemon grass i ponzu.
Caneló de tomàquet amb formatge de cabra,
Croqueta de gorgonzola i espinacs,
Oliva esfèrica.

COMENCEM AMB FREDS

Ostra Guillardau amb escabetx suau, fonoll i celeri.
All blanc amb anguila fumada, perles d'oli i síndria.
Tomàquets de l'horta, sorbet tomàquets, sardines i olives verdes.

SEGUIM AMB CALENTS

Tempura de flor de carbassó farcida de mousse de formatge fresc amb
anxoves, tomàquets secs i alfàbrega.
Canelons de tinta farcits de rap i llagostins amb crema de marisc.
Ous a 63° recordant Menorca amb sobrassada, espàrrecs i escuma de formatge de Maó.

CONTINUEM AMB EL MAR I LA MUNTANYA

Orada brasejada amb ponzu, sèsam, tobiko, maionesa de wasabi i wakame.
Costella de xai de Nova Zelanda amb tirabecs, all negre i crumble de romaní

I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de cireres amb sorbet de mango i gel de flors.
Lingot de xocolata Guayaquil amb taronja confitada.

Preu per comensal 70,00€ iva inclòs.

Aquest menú se servirà per a tots els comensals de la taula.
Els horaris per als menús degustació són de 13:00 ha 14:30 hi de 20:30 ha 22:00 h
Dissabtes migdia no estaran disponibles.





DEGUSTACIÓN FESTIVAL

LAS TAPAS

Salmorejo de melocotón de viña.
Tortita de camarones.
Gyoza de langostinos y verduritas al lemon grass y ponzu.
Canelón de tomate con queso de cabra,
Croqueta de gorgonzola y espinacas,
Oliva esférica.

EMPEZAMOS CON FRIOS

Ostra Guillardau con escabeche suave, hinojo y celeri.
Ajo blanco con anguila ahumada, perlas de aceite y sandia.
Tomates de la huerta, sorbete tomatillos, sardinas y olivas verdes.

SEGUIMOS CON CALIENTES

Tempura de flor de calabacín rellena de mousse de queso fresco con anchoas, tomates secos y albahaca.
Canelones de tinta rellenos de rape y langostinos con crema de mariscos.
Huevos a 63° recordando Menorca con sobrasada, espárragos y espuma de queso de Maó.

CONTINUAMOS CON EL MAR Y LA MONTAÑA

Dorada braseada con ponzu, sésamo, tobiko, mahonesa de wasabi y wakame.
Costillar de cordero de Nueva Zelanda con tirabeques, ajo negro y crumble de romero.

Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de cerezas con sorbete de mango y gele de flores.
Lingote de 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.

