



DEGUSTACIÓ FESTIVAL

Truita líquida de patates,

Tortita de gambetes.

Cyoza de llagostins i verdures al lemon grass i ponzu.

Caneló de tomàquet amb formatge de cabra,

Croqueta de gorgonzola i espinacs,

Oliva esfèrica.

Ostra Guillaudeau en escabetx suau amb ponzu i llima.

Sardines marinades amb babaganoush d'albergínies i pappadum.

Terrina de foie amb hibiscus, mango, fruits vermells, balsàmic a la vainilla i pa d'espècies

Carxofes a la brasa, ajoblanco i formatge payoyo fumat.

Ou a 63° amb pèsols del Maresme, cansalada Joselito i escuma de pèsols.

Ravioli transparent de llamàntol i verdures amb el seu consomé.

Filet de llenguado amb llagostins, xampinyons i suc de crustacis.

Xai lletó al cardamom, sabre d'espècies i croquetetes de formatge de cabra i olives de Kalamata.

Sopa de fruits rojos, gelé de roses i sorbet de litxis.

Lingot de xocolata Guayaquil amb taronja confitada.

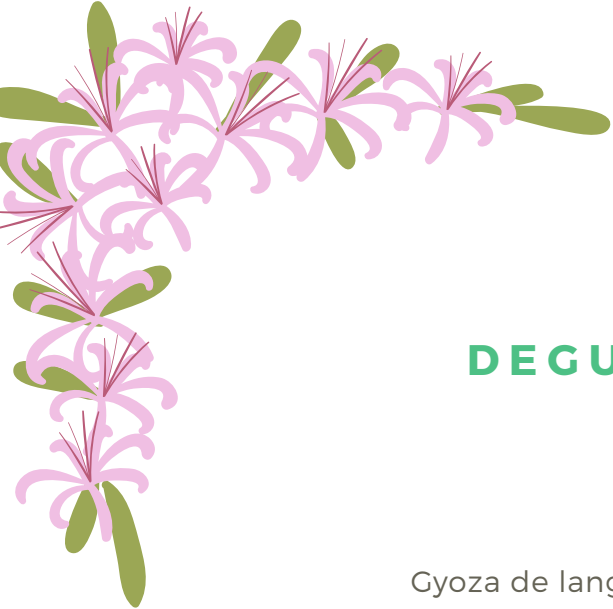
Preu per comensal 70,00€ iva inclòs.

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

Tortilla líquida de patatas,

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.

Ostra Guillaudeau en escabeche suave con ponzu y lima.

Sardinas marinadas con babaganoush de berenjenas y pappadum.

Terrina de foie con hibiscus, mango, frutos rojos, balsámico a la vainilla y pan de especias.

Alcachofas a la brasa, ajoblanco y queso payoyo ahumado.

Huevo a 63° con guisantes del Maresme, tocino Joselito y espuma de guisantes.

Ravioli transparente de bogavante y verduritas con su consomé.

Filete de lenguado con langostinos, champiñones y jugo de crustáceos.

Cordero lechal al cardamomo, sable de especias y croquetitas de queso de cabra y olivas de Kalamata.

Sopa de fruits vermells, gelé de rosas y sorbete de lichis.

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.

