



MENÚ TEMPORADA FRESAS Y CEREZAS DEL MARESME

LAS TAPAS

Gin Fizz de fresas hot & frozen.

Sardinas en escabeche de fresas a la pimienta.

Gazpacho de cerezas, queso feta y pipas.

Tempura de fresas rellena de foie.

DEGUSTACIÓN

Ceviche de corvina con cebolla roja, fresas, cerezas, maíz y kikos.

Torchón de foie con cerezas, fresas, pan de especias y mango al balsámico.

Tempura de flor de calabacín con queso fresco, anchoas y fresas.

Tataki de atún con chutney de fresas, crumble de jengibre y reducción de balsámico y fresas.

Magret de pato con salsa de naranja y cerezas a la vainilla, bizcocho aéreo de frutos rojos.

Sopa de fresas con sorbete de lichis, lichis, cerezas y gelé de rosas.

Precio por comensal 48,50 €

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

Horarios para este menú, noches de 20:30h a 22:00h



MENÚ TEMPORADA MADUIXES I CIRERES DEL MARESME

LES TAPES

Gin Fizz de maduixes hot & frozen.
Sardines en escabetx de maduixes al pebre.
Gaspatxo de cireres, formatge feta i pipes.
Tempura de maduixes farcida de foie.

DEGUSTACIÓ

Cevitxe de corvall amb ceba vermella, maduixes, cireres, blat de moro i kikos.
Torxo de foie amb cireres, maduixes, pa d'espècies i mango al balsàmic.
Tempura de flor de carbassó amb formatge fresc, anxoves i maduixes.
Tataki de tonyina amb xutney de maduixes, crumble de gingebre i reducció de balsàmic i maduixes.
Magret d'ànec amb salsa de taronja i cireres a la vainilla, pa de pessic aeri de fruits vermells.

Sopa de maduixes amb sorbet de litxis, litxis, cireres i gelé de roses.

*Preu per comensal 48,50 €
Aquest menú es servirà a tots els comensals de la taula.*

Horaris per aquest menú degustació nits de 20:30h a 22:00h