





DEGUSTACIÓ FESTIVAL

LES TAPES

Tortita de camarons, cruixent de sardines, oliva amb Campari, caneló de tomàquet i formatge de cabra, truita líquida de patata, croqueta de xoriço i mel.    

COMENCEM AMB FREDS

Llamàntol amb amanida de favetes a la menta amb perles de tòfona. 

Carpaccio de gamba vermella amb tàrtar d'alvocat, olives i oli fumat.  

Terrina de foie caramel·litzada amb poma, fruits vermells i balsàmic a la vainilla.  

SEGUIM AMB CALENTS

Saltejat de pésols del Maresme amb botifarra negra i ceba tendra.

Ou de corral a 63° amb sobrassada de Cal Rovira i escuma de formatge de Maó.  

Risotto amb múrgoles, espàrrecs verds i foie. 

UNA PAUSA PER REFRESCAR

Sorbet de litxis

CONTINUEM AMB EL MAR I LA MUNTANYA

Vieira saltejada al brandi amb suc de mongetes tendres, patata violette i shimeji. 

Carré de xai sense feina al cardamom, fruits secs i all negre. 

I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de fruits vermells amb litxi i sorbet de gerds.

Brownie de xocolata negra amb kumquats i nous caramel·litzades.    

Preu per comensal 65,00 € 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 14:45 h i de 20: 30h a 22: 30h




Dissabtes migdia no estaran disponibles.

DEGUSTACIÓN FESTIVAL

LAS TAPAS

Tortita de camarones, crujiente de sardinas, oliva con Campari, canelón de tomate y queso de cabra, tortilla líquida de patata, croqueta de chorizo y miel. 

EMPEZAMOS CON FRIOS

Bogavante con ensalada de habitas a la menta con perlas de trufa. 
Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, olivas y aceite ahumado. 
Terrina de foie caramelizada con manzana, frutos rojos y balsámico a la vainilla. 

SEGUIMOS CON CALIENTES

Salteado de guisantes del Maresme con butifarra negra y cebolla tierna.
Huevo de corral a 63° con sobrasada de Cal Rovira y espuma de queso de Mahón. 
Risotto con murgola, espárragos verdes y foie. 

UNA PAUSA PARA REFRESCAR

Sorbete de lichis

CONTINUAMOS CON EL MAR Y LA MONTAÑA

Vieira salteada al brandy con jugo de judías verdes, patata violette y shimeji. 
Carré de cordero sin trabajo al cardamomo, frutos secos y ajo negro. 

Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de frutos rojos con lichis y sorbete de frambuesa.
Brownie de chocolate negro con kumquats y nueces caramelizadas. 

Precio por comensal 65,00 € iva incluido.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.
Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:45 h y de 20:30h a 22:30h

Sábados mediodía no estarán disponibles.