



MENÚ TEMPORADA

MADUIXES I CIRERES DEL MARESME

LES TAPES

Mojito de maduixes.
Esfèric de maduixes i mascarpone.
Tempura de maduixes amb foie.
Flamkuhem de sardina fumada, cireres i maduixes.
Gaspatxo de cireres.

DEGUSTACIÓ

Ceviche de salmó amb maduixes, ceba vermella i kikos al coriandre.
Torchon de foie , hibiscus, maduixes, cireres i nabius amb pa d'espècies.
Tataki de tonyina amb xutney de maduixes al gíngebre i pinya caramel·litzada.
Filet d'ibèric amb maduixes al balsàmic, pebre de Sichuang i esponja de maduixes.
Red Velvet de maduixes, cireres i bergamota amb frosting de xocolata blanc i sorbet de cireres.

*Preu per comensal 46,50 €
Aquest menú se servirà a tots els comensals de la taula.*

*Horaris per als menús degustacions 13:00h a 14:30h i 20:30h a 22:00h
Dissabtes migdies no disponible.*



MENÚ TEMPORADA

FRESAS Y CEREZAS DEL MARESME

LAS TAPAS

Mojito de fresas.

Esférico de fresas y mascarpone.

Tempura de fresas con foie.

Flamkuhem de sardina ahumada, cerezas y fresas.

Gazpacho de cerezas.

DEGUSTACIÓN

Ceviche de salmón con fresas, cebolla roja y kikos al cilantro.

Torchon de foie , hibiscus, fresas, cerezas y arándanos con pan de especias.

Tataki de atún con chutney de fresas al jengibre y piña caramelizada.

Filete de ibérico con fresas al balsámico,
pimienta de Sichuang y esponja de fresas

Red Velvet de fresas, cerezas y bergamota con frosting de
chocolate blanco y sorbete de cerezas.

Precio por comensal 46,50 €

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

Horarios para los menús degustaciones 13:00h a 14:30h y 20:30h a 22:00h

Sábados mediodías no disponible.