



MENÚ TEMPORADA

MADUIXES I CIRERES DEL MARESME

LES TAPES

Mojito de maduixes.
Esfèric de maduixes i formatge fresc.
Tempura de maduixes amb foie.
Gaspatxo de cireres i maduixes amb pipes.

DEGUSTACIÓ

Torchon de foie amb hibiscus, cireres, mango i maduixes a la vainilla.

Ceviche de salmó amb maduixes i kikos al cilantro.

Tempura de flor de carbassó farcida de maduixes, anxoves i menta.

Llom de tonyina amb xutney de maduixes i poma al balsàmic blanc i gochugaru.

Brioix de cochinita pibil amb compota de maduixes i cireres a les espècies.

Cheesecake amb gelé de maduixes, cireres i sorbet de lavanda.

*Preu per comensal 44,50 €
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 queso fresco.
Tempura de fresas con foie.
Gazpacho de cerezas y fresas con pipas.

DEGUSTACIÓN

Torchon de foie con hibiscus, cerezas, mango y fresas a la vainilla.

Ceviche de salmón con fresas y kikos al cilantro.

Tempura de flor de calabacín rellena de fresas, anchoas y menta.

Lomo de atún con chutney de fresas y manzana al balsámico blanco y gochugaru.

Brioche de cochinita pibil con compota de fresas y cerezas a la especias.

Cheesecake con gelé de fresas, velo de fresas y sorbete de lavanda.

*Precio por comensal 44,50 €
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.*