







## DEGUSTACIÓ FESTIVAL




### LES TAPES

Tortita de camarons, truita líquida de patata, cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat i ceba, oliva picant, esfèric de pèsols i formatge fresc, croqueta d'espínacs. 

### COMENCEM AMB FREDS

Amanida de pèsols del Maresme amb cargols de mar i tomàquets secs.   
Verat encurtit amb piparres, humus de remolatxa, ceba i gelat de piparres.   
Torchon de foie amb hibiscus, fruits vermells i balsàmic a la vainilla. 


### SEGUIM AMB CALENTS

Ou de gallines felices a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma d'Idiazàbal.   
Cassoleta de favetes del Maresme amb cap i pota, tripa de bacallà i orella.   
Risotto amb múrgoles, llagostins i alls tendres. 

### UNA PAUSA PER REFRESCAR

Sorbet de litxis

### CONTINUEM AMB EL MAR I LA MUNTANYA

Vieira amb suc de gambot, plàncton marí, fonoll i alga de mar.   
Costillar de xai de llet a baixa temperatura sense feina amb babaganoush al cardamom. 

### I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de fruits vermells amb biscuit d'ametlles i sorbet de gerds.   
Lingot de xocolata Guayaquil amb taronja confitada. 

Preu per comensal 67,50 € 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 14:30 h i de 20: 30h a 22: 00h  
Dissabtes migdia no estaran disponibles.









# DEGUSTACIÓN FESTIVAL

## LAS TAPAS







Tortita de camarones, tortilla de patata líquida, crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado y cebolla, oliva picante, esférico de guisantes con queso fresco, croqueta de espinacas.



## EMPEZAMOS CON FRIOS

Ensalada de guisantes del Maresme con caracoles de mar y tomates secos.   
Caballa encurtida con piparras, humus de remolacha, cebolla y helado de piparras.   
Torchon de foie con hibiscus, frutos rojos y balsámico a la vainilla.  




## SEGUIMOS CON CALIENTES

Huevo de gallinas felices a 63° con sobrasada de Cal Rovira, espárragos y espuma de Idiazabal.    
Cazuelita de habitas del Maresme con cap i pota, tripa de bacalao i oreja.   
Risotto con murgulas con langostinos y ajos tiernos.   

## UNA PAUSA PARA REFRESCAR

Sorbete de lichis

## CONTINUAMOS CON EL MAR Y LA MONTAÑA

Vieira con jugo de carabineros, plancton marino, hinojo y alga de mar.    
Costillar de cordero lechal sin trabajo, a baja temperatura con babaganoush al cardamomo. 

## Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de frutos rojos con biscuit de almendra y sorbete de frambuesa.     
Lingote de chocolate Guayaquil con naranja confitada.     

Precio por comensal 67,50 € 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.

