



DEGUSTACIÓ FESTIVAL

LES TAPES

Tortita de camarons, gaspatxo de cireres i feta, cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat i ceba, oliva picant, caneló de tomàquet amb formatge de cabra, croqueta d'espínacs. 🍷🍷🍷🍷

COMENCEM AMB FREDS

Amanida de meló cantaloup amb figues coll de dama, burrata, pernil d'ànec i festucs. 🍷🍷

Tiradito de peix llimona amb ají groc, xile xipotle i blat de moro. 🐟

Torchon de foie amb hibiscus, fruits vermells i balsàmic a la vainilla. 🍷🍷

SEGUIM AMB CALENTS

Flors de carbassó farcides d'anxoves, mozzarel·la i tomàquet secs. 🍷🍷🍷

Ou de gallines felices a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma d'Idiazàbal. 🍷🍷

Risotto amb rossinyols, llagostins i ceba japo. 🐟🍷🍷

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. 🍷🍷

Xai de llet a baixa temperatura sense feina amb babaganoush al cardamom. 🍷

I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de pressèc vermell amb gelat de vainilla i bergamota. 🍷🍷

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, gazpacho de cerezas con feta, crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado y cebolla, oliva picante, canelón de tomate con queso de cabra, croqueta de espinacas.



EMPEZAMOS CON FRIOS

Ensalada de melón cantaloup con higos coll de dama, burrata, jamón de pato y pistachos. 
Tiradito de pez limón con ají amarillo, chile chipotle y maíz. 
Torchon de foie con hibiscus, frutos rojos y balsámico a la vainilla. 



SEGUIMOS CON CALIENTES

Flor de calabacín en tempura rellena de anchoa, mozzarella y tomates secos. 
Huevo de gallinas felices a 63° con sobrasada de Cal Rovira, espárragos y espuma de Idiazabal. 
Risotto con rossinyols, langostinos y cebolla japo. 



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. 
Cordero lechal sin trabajo, a baja temperatura con babaganoush al cardamomo. 

Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de melocotón rojo con helado de vainilla y bergamota. 
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.










FESTIVAL TASTING

THE COVERS









Shrimp pancake, cherry gazpacho with feta,
crunchy marinated sardines with tomato confit and onion,
spicy olive, tomato cannelloni with goat cheese,
spinach croquette



WE START WITH COLD

Cantaloupe melon salad with coll de dama figs, burrata, duck ham and pistachios.  
Lemon fish tiradito with yellow pepper, chipotle pepper and corn. 
Torchon de foie with hibiscus, red fruits and balsamic vanilla.  




WE CONTINUE WITH HOT

Tempura zucchini flower stuffed with anchovy, mozzarella and dried tomatoes.   
Happy chicken eggs at 63° with sobrasada from Cal Rovira,
asparagus and Idiazabal foam.  
Risotto with rossinyols with prawns and young garlic   

A BREAK TO REFRESH

lychee sorbet

WE CONTINUE WITH THE SEA AND THE MOUNTAINS

Scallop with shrimp juice, marine plankton, fennel and seaweed.  
Rib of suckling lamb without work, at low temperature with
Babaganoush with cardamom. 

AND FINALLY, THE SWEETS

Red peach soup with vanilla and bergamot ice cream.
Guayaquil chocolate bar with candied orange.



Price per person €67.50 VAT included.

This menu will be served to all diners at the table.
The hours for the tasting menus are from 1:00 p.m. to 2:30 p.m. and from 8:30 p.m. to 10:00 p.m.
Saturday noon will not be available.

