







DEGUSTACIÓ FESTIVAL




LES TAPES

Tortita de camarons, gaspatxo de cireres,
cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat i ceba,
oliva picant, caneló de tomàquet amb formatge de cabra,
croqueta de xoriço i mel. 

COMENCEM AMB FREDS

Amanida de favetes amb llagostins i pernil d'ànec a la menta. 
Carpaccio de gamba vermella amb tàrtar d'alvocat, tomàquet, olives negres i oli fumat. 
Torchon de foie amb hibiscus, fruits vermells i balsàmic a la vainilla. 

SEGUIM AMB CALENTS

Tempura de flors de carbassó farcides de mozzarella, tomàquet secs, anxoves i alfàbrega 
Ou a 63° amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma de formatge de Maó. 
Risotto amb rossinyols, llagostins i ceba tendre. 

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. 
Lasanya cruixent de galta de vedella i shitake al cardamom. 

I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de fruits vermells amb sorbet de gerds 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,
crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado y cebolla,
oliva picante, canelón de tomate con queso de cabra,
croqueta de chorizo.



EMPEZAMOS CON FRIOS

Ensalada de habitas con langostinos y jamón de pato a la menta. 
Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 
Torchon de foie con hibiscus, frutos rojos y balsámico a la vainilla. 

SEGUIMOS CON CALIENTES

Tempura de flores de calabacín rellenas de mozzarella, tomate secos, anchoas y albahaca. 
Huevo a 63° con sobrassada de Cal Rovira, espárragos y espuma de queso de Mahón. 
Risotto con rossinyols, langostinos y cebolla tierna. 

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. 
Lasaña crujiente de carrillera de ternera y shitake al cardamomo. 

Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de frutos rojos con sorbete de frambuesa 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, pea cappuccino with truffle pearls,
crispy marinated sardines with confit tomato and onion,
spicy olive, tomato cannelloni with goat cheese,
chorizo croquette.



WE START COLD

Broad bean salad with prawns and duck ham with mint.
Red prawn carpaccio with avocado tartare, tomato, black olives and smoked oil.
Foie gras with hibiscus, red berries and vanilla balsamic.



WE CONTINUE WITH HOT

Grilled artichoke with smoked eel, white garlic and Payoyo cheese.
Egg at 63° with Maresme peas, Iberian jowl and pea foam.
Risotto with nightingales, prawns and Japanese onion.



A BREAK TO REFRESH

Lychee sorbet

WE CONTINUE WITH THE SEA AND THE MOUNTAIN

Scallop with carabineros sauce, marine plankton, fennel and seaweed.
Crispy beef cheek and cardamom shitake lasagna.



AND FINALLY, SWEETS

Red fruit soup with raspberry and bergamot sorbet.
Guayaquil chocolate bar with candied orange.



Price per diner €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 afternoons will not be available.

