



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 figues Coll de Dama, straciatella de búfala i ruca amb nous a la vinagreta de mel. 🍷
Tiradet de peix llimona amb ají groc, blat de moro i Xile xipotle. 🐟
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 higos Coll de Dama, straciatella de bufala y rúcula con nueces a la vinagreta de miel. 

Tiradito de pez limón con ají amarillo, maíz y chile chipotle. 

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, cherry gazpacho,
crispy sardines marinated with confit tomato and onion,
spicy olive, tomato cannelloni with goat cheese,
chorizo croquette.



WE START COLD

Coll de Dama fig salad, buffalo straciatella and arugula with walnuts in honey vinaigrette. 
Lemonfish tiradito with yellow chili, corn and chipotle chili 
Foie Torchon with hibiscus, red berries and vanilla balsamic.  




WE CONTINUE WITH HOT

Tempura of zucchini flowers stuffed with mozzarella, dried tomatoes, anchovies and basil.  
Egg at 63° with Cal Rovira sobrassada, asparagus and Mahón cheese foam.   
Risotto with rossinyols, prawns and spring onion.   

A BREAK TO REFRESH

Lychee sorbet

WE CONTINUE WITH THE SEA AND THE MOUNTAIN

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

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.

