# MENÚ SANT JORDI 2025

## DEGUSTACIÓN.

Navajas a baja temperatura con pepino, jugo yodado a la citronella y caviar de guindilla.
Crujiente de pastrami de pavo con mostaza y ketchup de ajo negro.
Capuchino de alcachofas y tupinambour con polvo de pipas al curry.
Esférico de berberechos al Vermouth blanco.

Bizcocho aéreo de remolacha con mousse de anguila ahumada y flor de borraja.

Lingot de turron de foie al Pedro Ximénez con mango, pan de especias y reducción de balsámico a la vainilla.

Guisantes del Maresme ahumados a la brasa con espuma de calçots y trufa de verano.

Filete de salmonete, hinojo, puré de celerí y suquet de sus espinas.

Pichón de Breesse en dos cocciones con zanahorias escabechadas y salsifis.

Nuestra rosa de vainilla con interior de frutos rojos y rosas.

Precio por comensal 56,50 €
**Noche 23 de Abril.**

# MENÚ SANT JORDI 2025

## DEGUSTACIÓ.

Navalles a baixa temperatura amb cogombre, suc iodat a la citronella i caviar de bitxo.
Cruixent de pastrami de gall dindi amb mostassa i ketchup d'all negre.
Caputxí de carxofes i topinambour amb pols de pipes al curri.
Esfèric d'escopinyes al Vermouth blanc.

Pa de pessic aeri de remolatxa amb mousse d'anguila fumada i flor de borratja.

Lingot de torró foie al Pedro Ximénez amb mango, pa d'espècies i reducció de balsàmic a la vainilla.

Pèsols del Maresme fumats a la brasa amb escuma de calçots i tòfona d'estiu

Filet de moll, fonoll, puré de celerí i suquet de les seves espines.

Colomí de Bresse en dues coccions amb pastanagues escabetxades i salsifis.

La nostra rosa de vainilla amb interior de fruits vermells i roses.

Preu per comensal 56,50 €
**Nit del 23 d'Abril.**