

MENÚ

DE GUSTACIÓN

APERITIVOS

Obulato crujiente de ibérico con allioli y salsa brava
Tartar de navajas, jengibre y flor capuchina
Pan de algas con anchoa de l'Escala y caviar de Arbequina
Canelón de rustido mini con foie y trufa de otoño
Pulpo kimchi, ajo negro y patata violeta

EL ENTRANTE

Carpaccio de pies de cerdo, judías de Santa Pau y emulsión de piñones

EL PESCADO

Merluza de pincho con crema de almejas y tierra de coco

LA CARNE

Carrillera de ternera lechal confitada y briox salado

LOS QUESOS

Artesanos de pastor km.0
(Opcional 7,50€)

EL POSTRE

El mundo del Chocolate

Vinos de Clos Primat y aguas minerales incluidas
Mesa completa

49€
per persona iva incluido